Istruzioni per l’uso

FORNO







BC 199DT XA

Sommario



Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

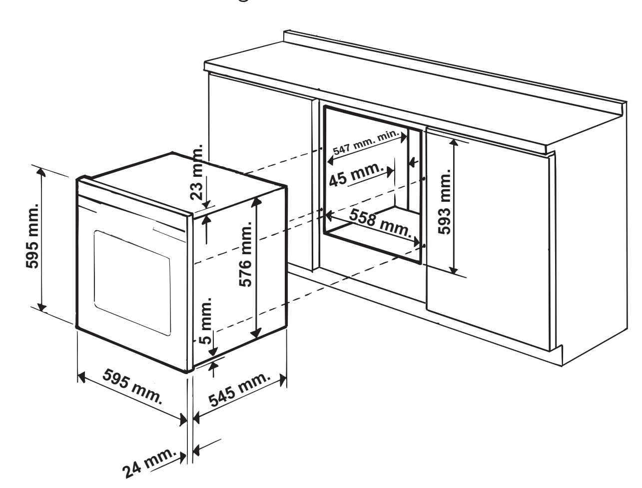
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

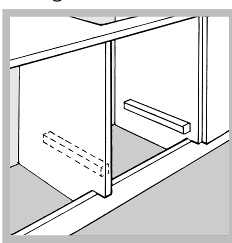
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (*vedi figura*) che a colonna, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

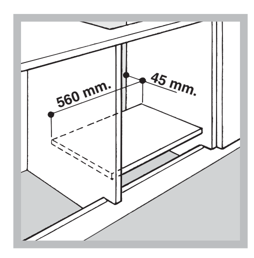


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).

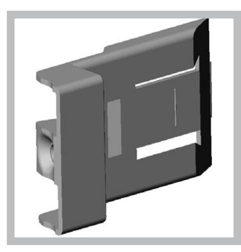




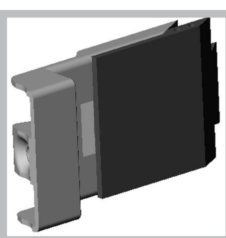


Centraggio e fissaggio

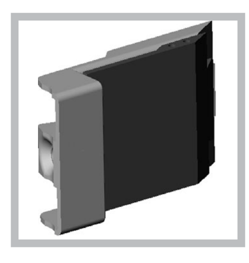
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

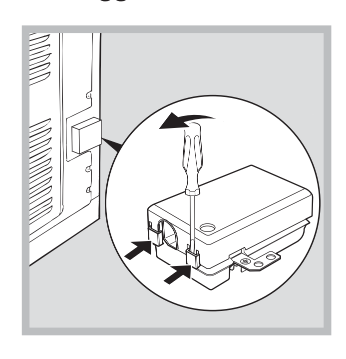
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (*vedi figura*).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

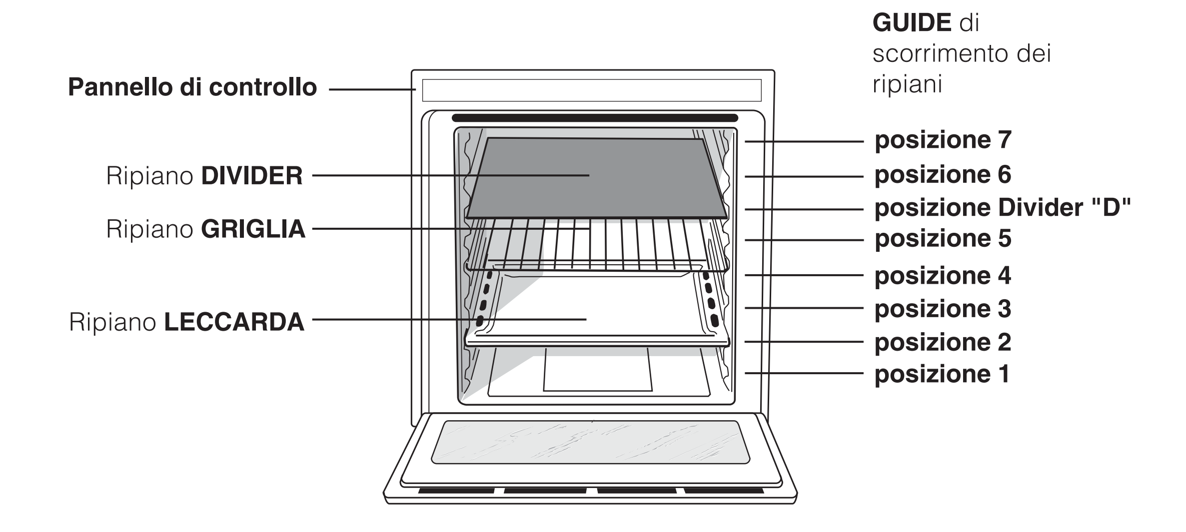
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,4 altezza cm 39,5 profondità cm 40,8
Volume	lt. 70
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 2600W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/CE e successive modificazioni. 1275/2008 stand-by/off mode.

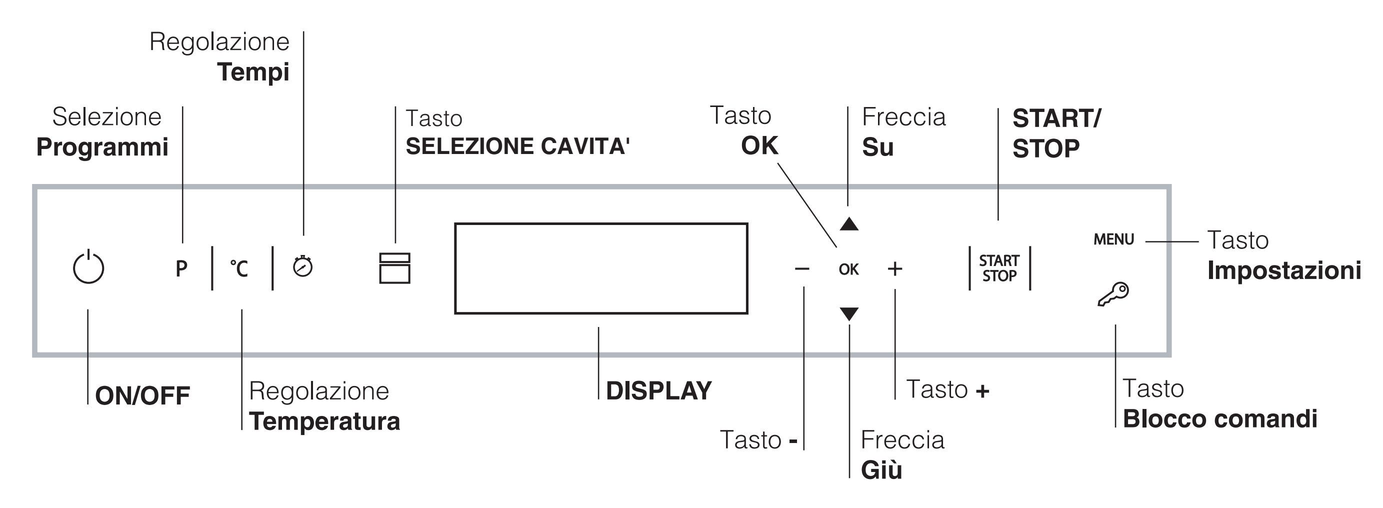
Descrizione dell'apparecchio

IT

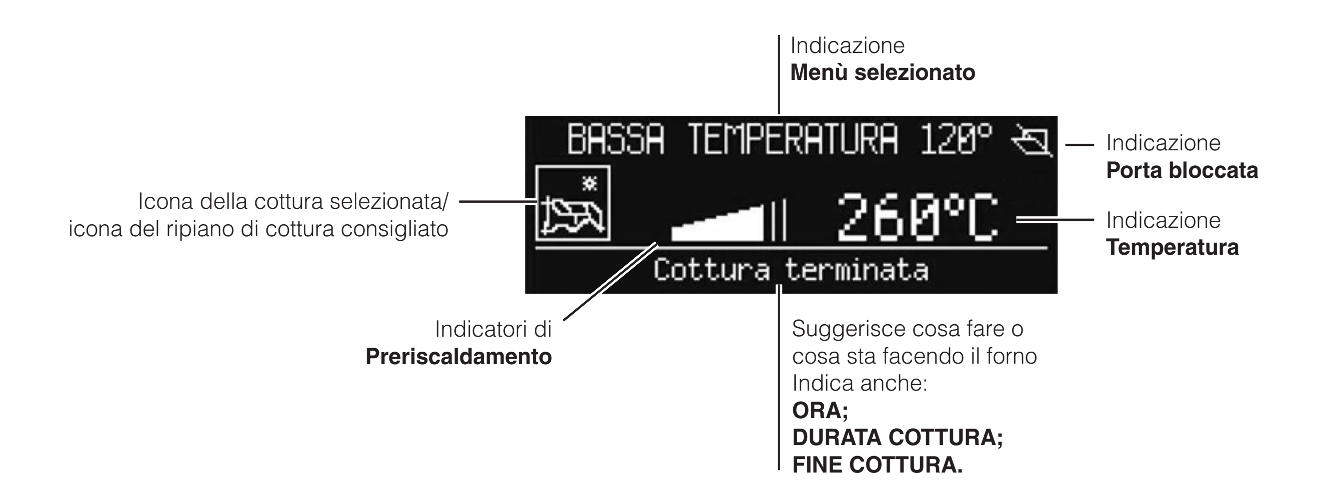
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display



Struttura del forno



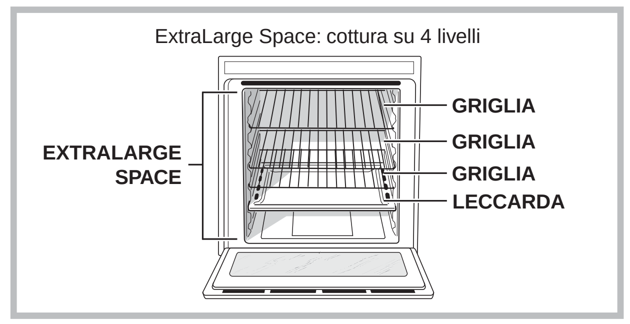
IT

Il forno BIG CAVITY offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

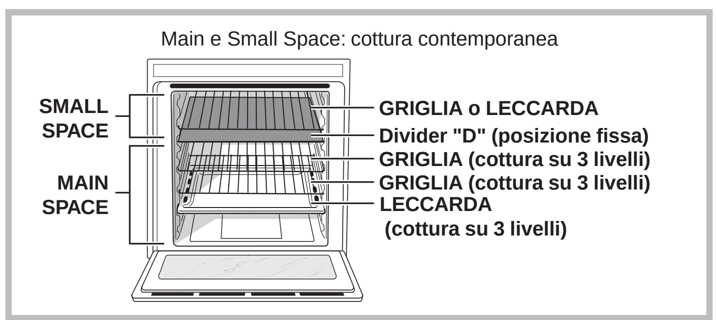
Ben 56 programmi di cottura universali e automatici assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta. BIG CAVITY offre inoltre il massimo del comfort per qualsiasi esigenza e lo fa con 4 diverse possibilità d'uso: il forno è unico ma è divisibile in spazi di dimensioni differenti, ciascuna con regolazioni indipendenti di temperatura e tempi.

Questo è possibile grazie al DIVIDER termoisolante, che permette di dividere l'intera ExtraLarge Space in due spazi di grandezze diverse: Main Space e Small Space.
Le due Main e Small Space si possono usare contemporaneamente, per cucinare diverse preparazioni in meno tempo, oppure separatamente, per utilizzare solo lo spazio che serve.
Quando le due cavità sono utilizzate insieme è possibile regolare le temperature di cottura tra 30° e 300°, ed avere una differenza di temperatura fino a 100° tra le due zone, per realizzare ricette anche molto diverse tra loro senza che sapori ed odori si mescolino.

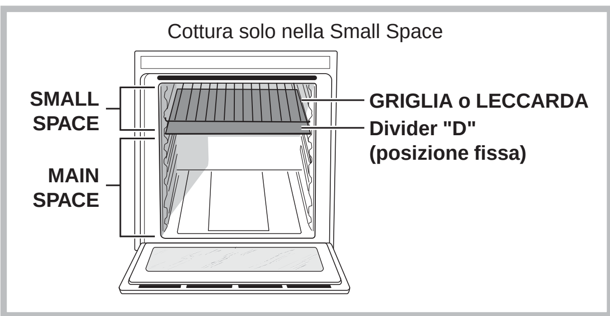
ExtraLarge Space: cottura su 4 livelli



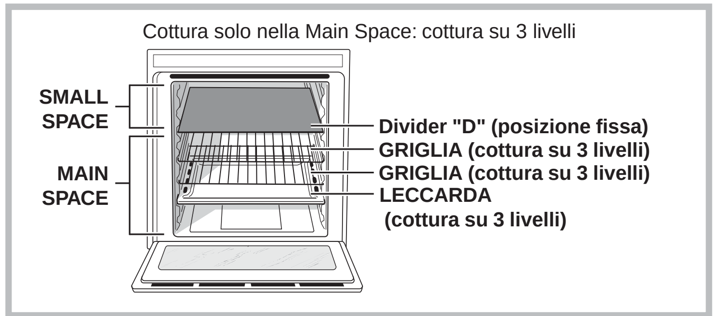
Main e Small Space: cottura contemporanea



Cottura solo nella Small Space



Cottura solo nella Main Space: cottura su 3 livelli



La tabella riportata di seguito descrive i possibili valori di temperatura impostabili. Il display intelligente ti guiderà nella corretta regolazione delle temperature delle due cavità.

Temperatura nella prima cavità (Main o Small Space)	Temperatura nella seconda cavità (Small o Main Space)
Da 40°C a 150°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 50°C
Esempio: imposti 90°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).	
Da 155°C a 200°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 70°C
Esempio: imposti 180°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).	
Da 205°C a 300°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 100°C
Esempio: imposti 210°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (210°C-100°C) e 300°C max temperatura impostabile.	

Avvio e utilizzo

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.
! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.
! Durante l'uso si consiglia di rimuovere eventuali stoviglie o cibi delicati dalla cavità spente.
! Nel caso di cotture per le quali è prevista la lievitazione si raccomanda di non aprire la porta per non comprometterne il risultato.
! A cottura avviata, prima di rimuovere il DIVIDER è necessario spegnere il forno con il tasto ⏻.
! La pressione prolungata dei tasti ▼, ▲, − e + consente lo scorrimento veloce delle liste o dei valori impostati.
! Ad ogni accensione il forno è impostato sul Menù UNIVERSALI
! All'accensione del display, se l'utente non tocca alcun tasto, il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce sotto al pannello di controllo del forno.
! A fine cottura la ventola si attiva e disattiva automaticamente finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno
A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Prima accensione
Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, alla prima alimentazione, accendere il pannello di controllo premendo il tasto ⏻. Compare la lista delle lingue nel menù. Per scegliere la lingua desiderata selezionarla con i tasti ▼ e ▲. Per confermare premere il tasto "OK".
Una volta effettuata la scelta, il display visualizzerà i seguenti parametri:

LINGUA	Selezione della lingua
ORA	Impostazione dell'ora
TONO	Tono della tastiera
CONTAMINUTI	Impostazione contaminuti
ESCI	Uscita dal menù

! Dopo aver impostato la lingua nel menù, trascorso un tempo di 60 secondi di non utilizzo il display passa al menù UNIVERSALI.

Impostare l'orologio
Per impostare l'orologio, accendere il forno premendo il tasto ⏻; premere il tasto "MENU" e seguire la procedura indicata.
1. selezionare la voce ORA e premere il tasto "OK" per modificare;
2. i 4 digit numerici lampeggiano
3. regolare tramite i tasti − e +;
4. premere il tasto "OK" per confermare.

Impostare il contaminuti
Il contaminuti è impostabile sia a forno spento che acceso.
Quando il forno è spento:
1. premere il tasto "MENU"
2. i 4 digit numerici lampeggiano
3. regolare tramite i tasti − e +;
4. premere il tasto "OK" per confermare.

Se il forno è acceso:
1. premere il tasto "MENU"
2. selezionare la voce CONTAMINUTI e premere il tasto "OK" per modificare;
3. i 4 digit numerici lampeggiano
4. regolare tramite i tasti − e +;
5. premere il tasto "OK" per confermare.
6. una volta impostato è possibile spegnere il forno.

Il display visualizzerà il contaminuti: a tempo scaduto il forno emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo una qualsiasi icona.

! Il contaminuti non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Sicurezza Bambini
La funzione Sicurezza Bambini permette di bloccare i tasti del forno.
Per l'attivazione premere il tasto 🔑, selezionare la voce ATTIVARE e poi il tasto "OK" per confermare.
Per disattivare ripetere la procedura indicata selezionando la voce NON ATTIVARE.
La sicurezza bambini è attivabile quando il forno è in cottura, oppure è spento. La sicurezza bambini è disattivabile in tutti i casi precedenti e anche quando il forno ha terminato la cottura.

ExtraLarge Space

Avviare il forno

! Ad ogni accensione il forno è impostato sul Menù UNIVERSALI

! Per ritornare alla schermata principale del menù di selezione programmi premere il tasto "P"

1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto ⏻.
2. Il display visualizza:
UNIVERSALI
AUTOMATICI
LE MIE RICETTE
con la prima voce selezionata (scritta nera su sfondo bianco)
3. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare la voce desiderata e confermare premendo "OK". Il display passa alla visualizzazione dei programmi di cottura.
4. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare il programma di cottura desiderato e confermare premendo "OK".
5. Premere il tasto "START/STOP" per avviare la cottura.
6. Il forno entra nella fase di preriscaldamento.
7. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo.
8. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura premendo il tasto "°C", regolare tramite i tasti − o + e confermare premendo "OK" (solo per cotture UNIVERSALI);
- programmare la durata di una cottura (solo per cotture UNIVERSALI);
- interrompere la cottura premendo il tasto "START/STOP";
- impostare il contaminuti premendo il tasto "MENU";
- spegnere il forno premendo il tasto ⏻.
9. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nella configurazione ExtraLarge non è possibile utilizzare le Main e Small Space: il tasto ⊟ è disabilitato.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 300°C (ove possibile).

I programmi **UNIVERSALI** comprendono tutte le cotture manuali.
Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.
Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.
Per ciascuna funzione **UNIVERSALI**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.
Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.
La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; **tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare.**
È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di quattro ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRILL-GIRARROSTO**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto. La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica

IT

unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ideale per cibi gratinati, lasagne, ecc...
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **TRADIZIONE**
Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano. Cottura raccomandata per cotture lente o bagnomaria. Per la cottura a bagnomaria è consigliabile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.

Programma **ROSTICCERIA**
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **LIEVITAZIONE**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

Programma **BRIOCHE**
I parametri usati rendono questo programma di cottura ideale per dolci a base di lievito naturale.

Programma **CROSTATE**
I parametri usati rendono questo programma di cottura ideale per tutte le ricette di crostate.

Programma **DOLCI**
Questo programma di cottura è indicato per tutti i dolci di pasticceria non inclusi in BRIOCHE e CROSTATE (ad es. piccoli bignè, pan di spagna, ecc...).

Programma **MERINGA BIANCA/AMBRATA**
Le temperature sono preimpostate e non modificabili.
Il programma MERINGA BIANCA è ideale per l'asciugatura delle meringhe. Il programma MERINGA AMBRATA è ideale per la cottura delle meringhe.

Programma **SCONGELAMENTO**
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (85,95 e 120 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative.
I vantaggi non sono da sottovalutare:
- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

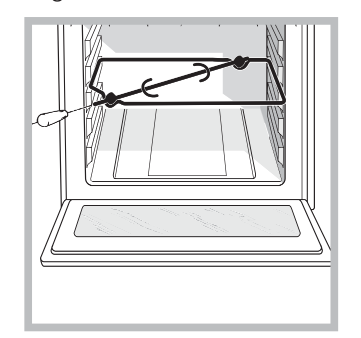
La cottura a bassa temperatura sottovuoto, utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:
- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando la caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.

Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

Programma **PASTORIZZAZIONE**
Questo tipo di cottura è indicata per la frutta, verdure, ecc....
I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 3 livelli. Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno. Infornare a forno freddo.

Girarrosto

Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:



1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando la funzione .

Programmi di cottura AUTOMATICI

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta. Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Programma **ARROSTO...**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di manzo, vitello, maiale, pollo e agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. Su alcuni programmi ARROSTO è possibile selezionare il livello di cottura desiderato: BEN COTTO, MEDIO e AL SANGUE.

Programma **CROSTATE...**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette di crostate (che normalmente necessitano di una buona cottura sotto). Infornare a forno freddo.
E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **BRIOCHE**
Questa funzione é ideale per dolci di pasticceria a base di lievito naturale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

Programma **PLUM-CAKE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette a base di lievito chimico. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per tutte le altre ricette (senza lievito e che non sono crostate). Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- **non dimenticare di mettere 150gr (1.5 dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7**;

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "FORNO TROPPO CALDO" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Ricetta per il PANE (impasto massimo):
Ingredienti:
- 1,3 Kg di farina
- 700 gr di acqua
- 25 gr di sale
- 50 gr di lievito fresco per panificazione o 4 bustine di lievito in polvere.

Preparazione:
- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprire la farina a fontana.
- Versare il composto di acqua e lievito.
- Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo con il palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in una ciotola e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere la ciotola nel forno alla funzione manuale

IT

LIEVITAZIONE a 40°e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti o a temperatura ambiente per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare).
- Rompere l'impasto lavorandolo delicatamente e dividerlo per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla griglia (o su 2 o 3 griglie se desideri cuocere i pani su più livelli) con la carta forno (tagliata della stessa misura interna della leccarda) e cospargerli di farina.
- Praticare alcune incisioni con una lama affilata.
- Infornare la griglia al ripiano 2 per la cottura su un solo livello, o le due griglie ai ripiani 1 e 4 per la cottura su due livelli e 1-3-5 per la cottura su tre livelli.
- **Posizionare la leccarda al ripiano 7 e versarvi 150 gr (1,5 dl) di acqua fredda.**
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la funzione automatica PANE.
- A fine cottura, lasciar riposare i pani sulla griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza (impasto di un certo spessore). Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile selezionare il livello di cottura desiderato: MEDIA COTTURA, CROCCANTE e SOFFICE.

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 350g a 500g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "FORNO TROPPO CALDO" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :

Ricetta per 3 o 4 pizze: 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale LIEVITAZIONE a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PIZZA.

Small Space

Avviare il forno

1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space separatamente o contemporaneamente.

! Viene abilitato il tasto .

2. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto .
3. Il display visualizza:
UNIVERSALI
AUTOMATICI
LE MIE RICETTE
con la prima voce selezionata (scritta bianca su sfondo nero)
4. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare la voce desiderata e confermare premendo "OK". Il display passa alla visualizzazione dei programmi di cottura.
5. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare il programma di cottura desiderato e confermare premendo "OK".
6. Premere il tasto "START/STOP" per avviare la cottura.
7. Il forno entra nella fase di preriscaldamento.
8. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo.
9. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura premendo il tasto "°C", regolare tramite i tasti (solo per cotture UNIVERSALI) − o + e confermare premendo "OK";
- programmare la durata di una cottura (solo per cotture UNIVERSALI);
- interrompere la cottura premendo il tasto "START/STOP";
- impostare il contaminuti premendo il tasto "MENU";
- spegnere il forno premendo il tasto .
10. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Programmi di cottura UNIVERSALI

Programma **GRILL**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **FAST COOKING**
La funzione necessita di preriscaldamento. Questo funzione è particolarmente indicata per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti).

Programma **RISCALDAMENTO**
Questa funzione è indicata per il riscaldamento di pietanze cotte e conservate sia nel frigorifero che nel congelatore.

Programmi di cottura AUTOMATICI

Programma **PIZZERIA**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza (impasto sottile).

- Preriscaldare la **pietra refrattaria per pizza sulla griglia** posizionata sul **6° ripiano**;
- al termine del preriscaldamento (segnale acustico) il forno visualizza il messaggio "INFORNA E PREMI START";
- infornare la pizza utilizzando la paletta in dotazione e confermare l'infornatura premendo il tasto "START/STOP";
- al termine della cottura, che è molto rapida (3-4 minuti), un segnale acustico indica l'inizio della fase di doratura;
- Quando si ritiene che la pizza sia sufficientemente cotta, estrarla dal forno con la paletta in dotazione.

Per cuocere un'altra pizza, attendere che il forno indichi che la pietra ha raggiunto nuovamente la temperatura ottimale.
È anche possibile eseguire in sequenza cotture multiple di pizze con una durata molto breve (ad esempio, per avere una pizza pronta da consumare ogni 7-8 minuti).

Main Space

Avviare il forno
1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space separatamente o contemporaneamente.

! Viene abilitato il tasto ⊟.

! Per ritornare alla schermata principale del menù di selezione programmi premere il tasto "P"

2. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto ⏻.
3. Il display visualizza:
UNIVERSALI
AUTOMATICI
LE MIE RICETTE
con la prima voce selezionata (scritta bianca su sfondo nero)
4. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare la voce desiderata e confermare premendo "OK". Il display passa alla visualizzazione dei programmi di cottura.
5. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare il programma di cottura desiderato e confermare premendo "OK".
6. Premere il tasto "START/STOP" per avviare la cottura.
7. Il forno entra nella fase di preriscaldamento.
8. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo.
9. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura premendo il tasto "°C", regolare tramite i tasti (solo per cotture UNIVERSALI) − o + e confermare premendo "OK";
- programmare la durata di una cottura (solo per cotture UNIVERSALI);
- interrompere la cottura premendo il tasto "START/STOP";
- impostare il contaminuti premendo il tasto "MENU";
- spegnere il forno premendo il tasto ⏻.
10. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 300°C (ove possibile).

I programmi **UNIVERSALI** comprendono tutte le cotture manuali.
Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.
Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.
Per ciascuna funzione **UNIVERSALI**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.
Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.
La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; **tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare.**
È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

Programma **MULTILIVELLO**
Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di tre ripiani contemporaneamente.

Programma **ROSTICCERIA**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **LIEVITAZIONE**
Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

Programma **BRIOCHE**
I parametri usati rendono questo programma di cottura ideale per dolci a base di lievito naturale.

Programma **CROSTATE**
I parametri usati rendono questo programma di cottura ideale per tutte le ricette di crostate.

Programma **DOLCI**
Questo programma di cottura è indicato per tutti i dolci di pasticceria non inclusi in BRIOCHE e CROSTATE (ad es. piccoli bignè, pan di spagna, ecc...).

Programma **MERINGA BIANCA/AMBRATA**
Le temperature sono preimpostate e non modificabili.
Il programma MERINGA BIANCA è ideale per l'asciugatura delle meringhe. Il programma MERINGA AMBRATA è ideale per la cottura delle meringhe.

Programma **SCONGELAMENTO**
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (85, 95 e 120 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative.
I vantaggi non sono da sottovalutare:
- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

La cottura a bassa temperatura sottovuoto, utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:

- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando la caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.

Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

Programma **PASTORIZZAZIONE**
Questo tipo di cottura è indicata per la frutta, verdure, ecc....
I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 3 livelli. Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno. Infornare a forno freddo.

Programmi di cottura AUTOMATICI

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta.
Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta. Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Programma **ARROSTO...**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di manzo, vitello, maiale, pollo e agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. Su alcuni programmi ARROSTO è possibile selezionare il livello di cottura desiderato: BEN COTTO, MEDIO e AL SANGUE.

Programma **TORTA BRIS**È
Questa funzione è ideale per tutte le ricette che usano pastafrolla (di solito preparata senza uova). Infornare a forno freddo. Si può infornare anche a forno preriscaldato.

Programma **CROSTATA**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette di crostate (che normalmente necessitano di una buona cottura sotto). Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **BRIOCHE**
Questa funzione é ideale per dolci di pasticceria a base di lievito naturale. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

Programma **PLUM-CAKE**
Questa funzione é ideale per tutte le ricette a base di lievito chimico. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a forno caldo.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per tutte le altre ricette (senza lievito e che non sono crostate). Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare a anche forno caldo.

Programma **PIZZA SOFFICE/CROCCANTE**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza (impasto di un certo spessore). Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 350g a 500g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta “FORNO TROPPO CALDO” fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

IT

Ricetta per la PIZZA :
Ricetta per 3 o 4 pizze: 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale LIEVITAZIONE a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PIZZA.

Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space

! Il funzionamento simultaneo è possibile solo utilizzando le funzioni UNIVERSALI.

Avviare il forno
1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno.Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space separatamente o contemporaneamente.

! Viene abilitato il tasto .

! Per ritornare alla schermata principale del menù di selezione programmi premere il tasto "P"

! Grazie all' alta efficienza energetica, il tempo di preriscaldamento della cavita' SMALL SPACE e' di circa 15minuti.

! Se la MAIN SPACE è impostata ad una temperatura inferiore a 150°C il grill, per salvaguardare il risultato di cottura, non entrerà in funzione: sul display comparirà quindi la scritta OFF.

2. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto .

3. Premere il tasto per selezionare la cavità su cui si desidera scegliere il programma di cottura. L'icona indica che è selezionata la Small Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Small Space, l'icona accesa sul display indica che è selezionata la Main Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Main Space.
3. Premere il tasto "P". Il display visualizza:
UNIVERSALI
AUTOMATICI
LE MIE RICETTE
con la prima voce selezionata (scritta bianca su sfondo nero)
4. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare la voce desiderata e confermare premendo "OK". Il display passa alla visualizzazione dei programmi di cottura.
5. Tramite i tasti ▼ o ▲ selezionare il programma di cottura desiderato e confermare premendo "OK".
6. Premere il tasto "START/STOP" per avviare la cottura.
7. Il forno entra nella fase di preriscaldamento.
8. Un segnale acustico segnala che il preriscaldamento è completo.
9. Le scritte nero su sfondo bianco indicano la cavità su cui si sta agendo. Per modificare le impostazioni dell'altra cavità premere il tasto . Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura premendo il tasto "°C", regolare tramite i tasti (solo per cotture UNIVERSALI) − o + e confermare premendo "OK";
- programmare la durata di una cottura (solo per cotture UNIVERSALI);
- interrompere la cottura premendo il tasto "START/STOP";
- impostare il contaminuti premendo il tasto "MENU";
- spegnere il forno premendo il tasto .
10. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto.
Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Le mie ricette

La funzione LE MIE RICETTE è attiva solo per cotture UNIVERSALI e dove sia stata impostata la durata. La memorizzazione della ricetta avviene soltanto al termine della cottura.
Può essere memorizzato un numero finito di operazioni (totale 10) tra variazione temperatura e della durata, se intercorre almeno un minuto tra l'una e l'altra. Si possono memorizzare al massimo 10 cotture nella EXTRALARGE SPACE, 3 nella SMALL SPACE e 3 nella MAIN SPACE. E' possibile selezionare la posizione della memoria da occupare. Con divider inserito e nel caso di due cotture UNIVERSALI contemporaneamente nelle due cavità, non è possibile la memorizzazione.
Per poter differenziare tra di loro le ricette salvate in modo da facilitare la ricerca all'interno della lista, il nome con cui verrà salvata ciascuna cottura sarà composto da:
- MIA RICETTA + numero progressivo (1, 2, 3,



ecc...)
- TEMPERATURA INIZIALE + EVENTUALE SIMBOLO* (es. 170°C)
- DURATA (es. 00:30)

* Significato dei simboli:
- nessun simbolo: è stata impostata la temperatura iniziale e non è stata più variata;
- ↓ : è stata variata la temperatura iniziale, solo diminuendola;
- ↑ : è stata variata la temperatura iniziale, solo aumentandola;
- ↑↓ : è stata variata la temperatura iniziale, sia aumentandola che diminuendola.

Programmare la cottura

La programmazione è attivabile in tutte le configurazioni possibili: EXTRALARGE, MAIN e SMALL SPACE anche in funzionamento contemporaneo.

Programmare la durata

! La durata è impostabile solo per cotture UNIVERSALI.

! La programmazione è possibile anche prima dell'avvio di un programma di cottura con il tasto "START/STOP".

1. Premere il tasto di selezione ⏱, il display visualizzerà la voce DURATA;
2. regolare tramite i tasti − e +;
3. premere il tasto "OK" per confermare.
4. premere il tasto "START/STOP" per attivare la programmazione.
5. Allo scadere del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare una cottura ritardata

! Impostando la durata è possibile programmare una cottura ritardata.

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato, senza avviarlo, un programma di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 2 descritta per la durata;
2. Selezionare la voce FINE COTTURA con il tasto ▼;
3. regolare tramite i tasti − e +;
4. premere il tasto "OK" per confermare;
5. Premere il tasto "START/STOP" per attivare la programmazione
6. Allo scadere del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Il messaggio sul display ATTESA segnala che è stata effettuata una programmazione. Sul display vengono visualizzate l'ora di fine cottura e la durata. Si può modificare la durata e l'ora di fine cottura finchè il forno è nella modalità di attesa seguendo la procedura sopra indicata.
Per annullare una programmazione spegnere il forno ⏻.

Consigli pratici di cottura

MULTILIVELLO
- Utilizzare le posizioni 1-3-5-6.
- Disporre la leccarda in basso e le griglie in alto.
- Nel caso di pizze o focacce utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura. Durante la cottura è preferibile modificare l'ordine dei ripiani.

GRILL
- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D".
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Inserire la griglia in posizione 7, disporre gli alimenti al centro della griglia. Disporre la leccarda alla posizione 6.
- Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FAST COOKING
- Preriscaldare il forno con la leccarda al ripiano 6.
- Per le cotture di cibi surgelati fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

Tabella cottura cavità ExtraLarge Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani Leccarda	Griglia 1	Griglia 2	Griglia 3	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Universali										
Crostate*	Crostate		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	Si Si	200 200	40-50 45-55
	Pizza		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	Si Si	220 220	25-35 30-40
Brioche*	Panettone		1	1 o 2				Si	160	45-60
Dolci*	Bignè		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	Si Si	190 190	30-40 30-40
	Cookies		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	Si Si	180 180	20-30 20-30
	Pasticci		3	1	4	6		Si	200	40-50
	Plumcake		2	1	4 o 5			Si	160	60-75
	Pan di spagna		2 3	2 1	5 4	 6		Si Si	190 190	35-40 40-45
Multilivello*	Crème Caramel (bagno maria)		2 3	2 1	5 4	 6		Si Si	170 170	35-45 40-45
	Grosso pezzo di carne		1	2				Si	160	90-240
Rosticceria*	Arrosto di maiale, vitello…		2		1	5		No	200	35-75
	Grosso volatile arrosto		1		1			No	190	90-120
Gratin*	Gratin		1	3 o 4				No	190	40-60
Grill-Barbecue*	Costata di manzo		1	3	4 o 5			No	270-300	20-30
	Salsicce		1	3	5 a 7			No	270-300	10-20
	Costata di maiale		1	3	5 a 7			No	270-300	15-25
	Bacon		1	3	5 a 7			No	270-300	3-6
Lievitazione*	Lievitazione/ Scongelamento		1	2				No	40	
Meringhe bianche*	Meringhe bianche		4	1	3	5	6	No	70	8-12 ore
Meringhe ambrata*	Meringhe ambrata		4	1	3	5	6	No	110	1,5-2 ore
Bassa temperatura 85°C*	Carne/Pesce		3	1	3	5		No	85	90-180
Pastorizzazione	Frutta, verdura, ecc…			2				Si	110	
Automatici										
Pane	Pane (vedi ricetta)	2 2 2	1 2 3	7** 7** 7**	2 1 1	 4 3	 5	No No No		
Arrosto	Arrosti		2		1	5		No		
Dolci	Dolci		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	No No		
Crostate	Crostate		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	No No		
Brioche	Brioche		2	1	5			No		
Plumcake	Plumcake		2 3	1 1	5 4	 6		No No		
Pizza	Pizza (vedi ricetta)		3 4	1 1	4 3	6 5	 6	No No		

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
** Come da ricetta, aggiungere 150 gr (1,5 dl) di acqua nella leccarda.



IT

Tabella cottura Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani: Leccarda	Griglia 1	Divider	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Universali									
Crostate*	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
Dolci*	Bignè		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	25-35 25-35
	Biscotti		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasticci		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
	Pan di spagna		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
Multilivello*	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	170	35-45
Rosticceria*	Piccoli arrosti		1		2	D	No	210	30-60
Lievitazione*	Lievitazione		1	2		D	No	40	
Meringhe bianche*	Meringhe bianche		2	1	3	D	No	70	8-12 ore
Meringhe ambrata*	Meringhe ambrata		2	1	3	D	No	110	1,5-2 ore
Bassa temperatura 85°C*	Carne/Pesce		2	1	3	D	No	85	90-180
Pastorizzazione	Frutta, verdura, ecc…			2		D	Si	110	
Automatici									
Arrosto	Arrosti		1		2	D	No		
Dolci	Dolci		1 2	2 1	 3	D D	No No		
Crostate	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	No No		
Brioche	Brioche		1	1		D	No		
Plumcake	Plumcake		1	2		D	No		
Pizza	Pizza (vedi ricetta)		1 2	2 1	 3	D D	No No		

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Tabella cottura Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani Leccarda	Griglia 1	Divider	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Unviersali									
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	160-180	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza surgelata		1	6		D	Si		
	Preparazione surgelati		1	6		D	Si		
Grill*	Toast		1	-	6	D	Si	270-300	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Si	270-300	3-6
	Bistecca di maiale		1	6	7	D	Si	270-300	15-25
Riscaldamento*	Piatti precotti			6		D	Si	140	
Automatici									
Pizzeria**	Pizze molto sottili				6	D	Si		

Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani Leccarda	Griglia 1	Divider	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Unviersali									
Crostate*	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
Dolci*	Biscotti		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasticci		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
	Pan di spagna		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
Multilivello*	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	160	45
	Pietanze in crosta		1	2		D	Si	200	35-45
Rosticceria*	Gratin di patate		1	2		D	Si	200	60
	Arrosto		1	2		D	Si	200	60-90

Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani Leccarda	Griglia 1	Divider	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza surgelata		1	6		D	Si		
	Preparazione surgelati		1	6		D	Si		
	Riso “pilaf”		1	6		D	Si	180-200	30-45

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

** Usare la pietra refrattaria per pizza in dotazione posizionandola sulla griglia sul ripiano 6. Attendere la visualizzazione del messaggio INFORNA E PREMI START per infornare la pizza.

Precauzioni e consigli



IT

! L’apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L’apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all’interno dell’abitazione.
- L’apparecchio non va installato all’aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l’apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L’apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l’apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione “●”/“○” quando l’apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l’Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l’ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l’ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la “cottura ritardata” (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l’apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con “Tasto Orologio” in bassa luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l’apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

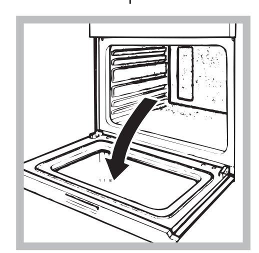
Pulire l'apparecchio

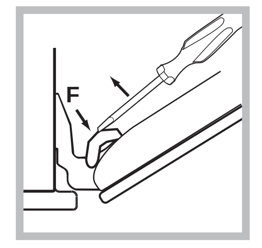
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

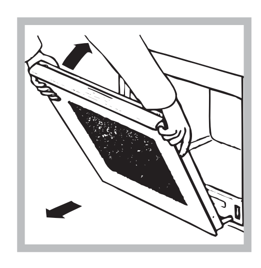
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);





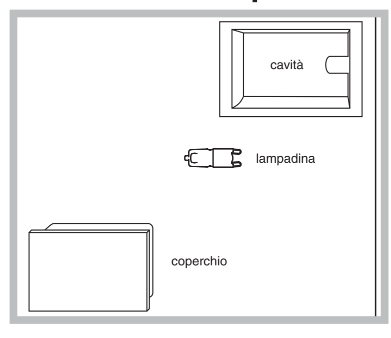


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno
fino all'avvenuta riparazione.

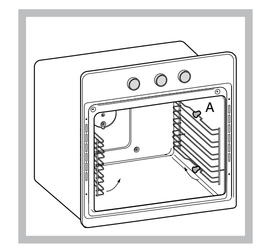
Sostituire la lampadina



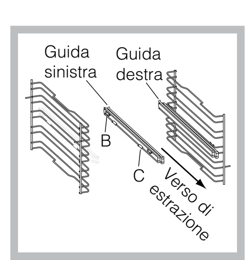
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

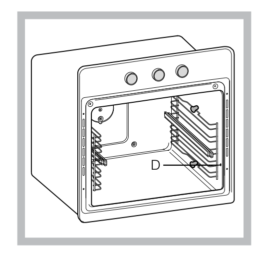
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli



Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura)*. I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

Assistenza



IT

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



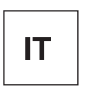
In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

Operating Instructions

OVEN

GB



Italiano, 1



English,22



Français, 45

BC 199DT XA

Contents



Installation



GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

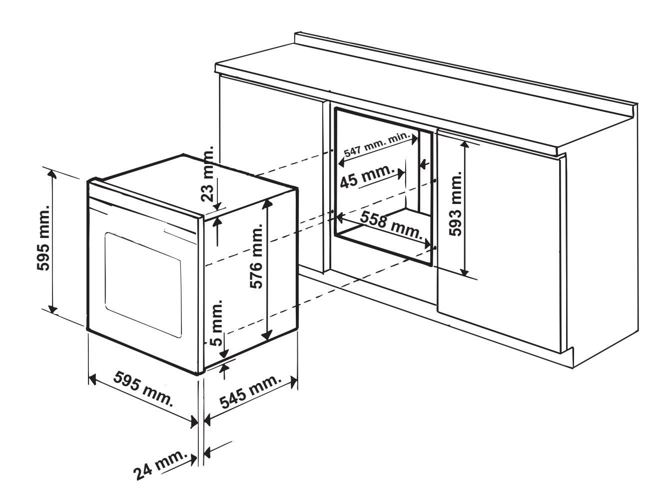
! Keep all packaging material out of reach of children. It may present a choking or suffocation hazard *(see Precautions and tips).*

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliance

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

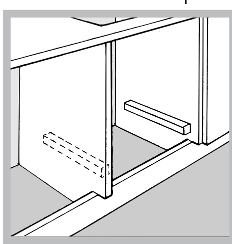
- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material;
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C;
- to install the oven under the counter *(see diagram)* or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:

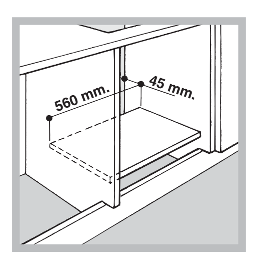


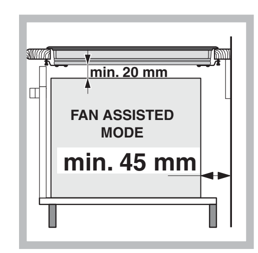
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm *(see figures)*.

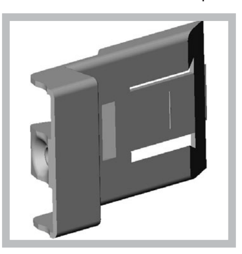




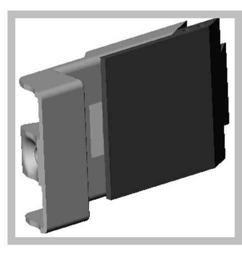


Centring and fixingù

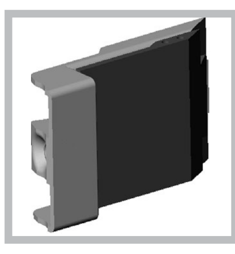
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are aligned with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs in accordance with the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab *(see diagram)*;



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory *(see diagram)*;



16 mm thick: use the second groove *(see diagram).*

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

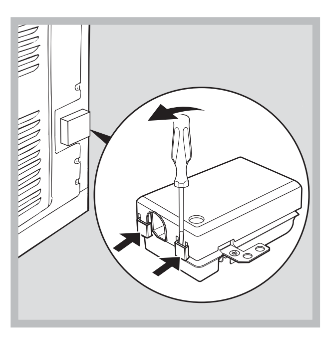
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

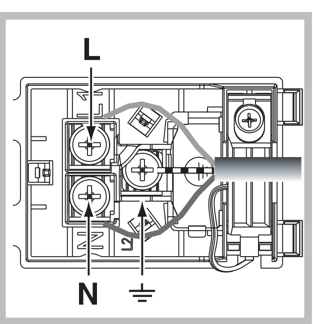
GB

Electrical connection

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance *(see below)*.

Fitting the power supply cable





1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover *(see diagram)*.
2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚ Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ *(see diagram)*.
3. Fix the cable in place by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the electricity supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate *(see table)*.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law;
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate *(see below)*;
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate *(see below)*;
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only *(see Assistance)*.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

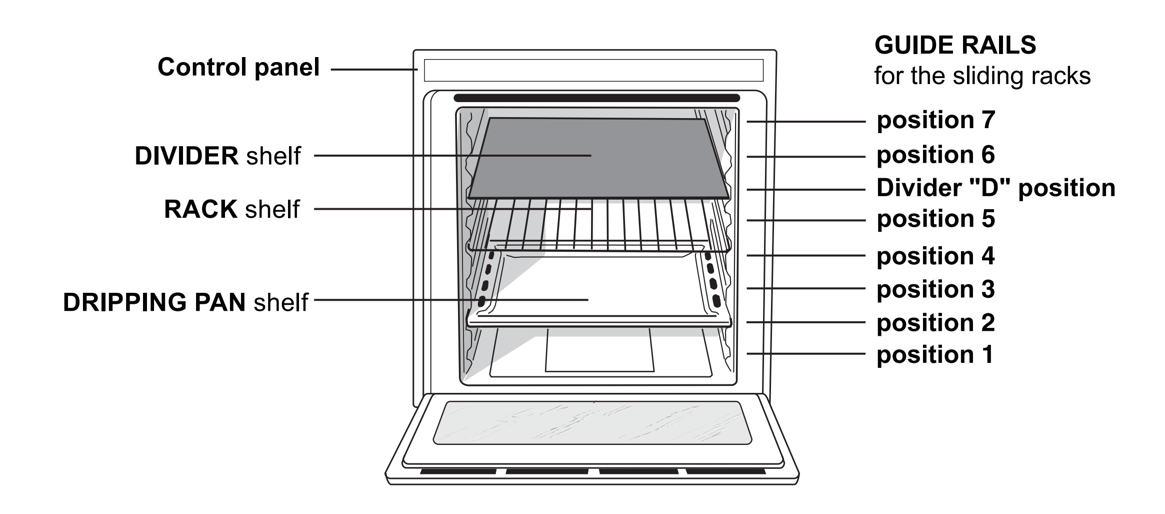
APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions	width 43.4 cm height 39.5 cm depth 40.8 cm
Volume	70 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz maximum power absorbed 2600 W (see data plate)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Fan Grilling.
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EEC and subsequent amendments. 1275/2008 stand-by/off mode.

Description of the appliance

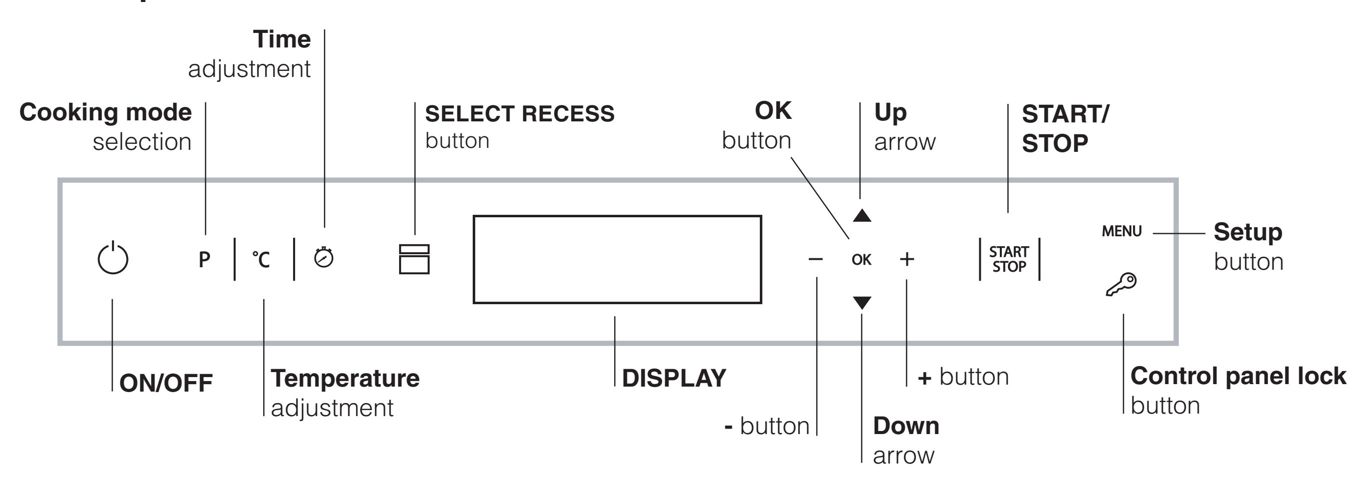


GB

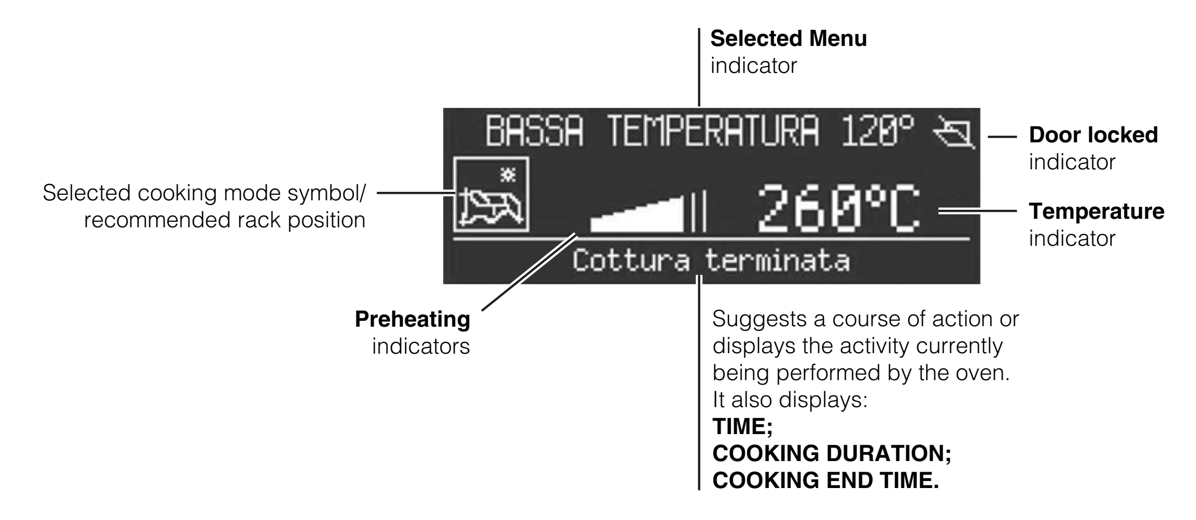
Overall view



Control panel



Display



Oven structure

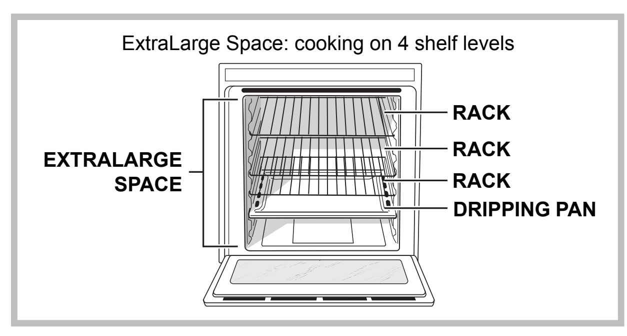
GB

The oven has a capacity of 70 litres and offers users the option of cooking on 4 shelves at the same time or cooking large quantities, which would not necessarily be possible in a traditional oven.

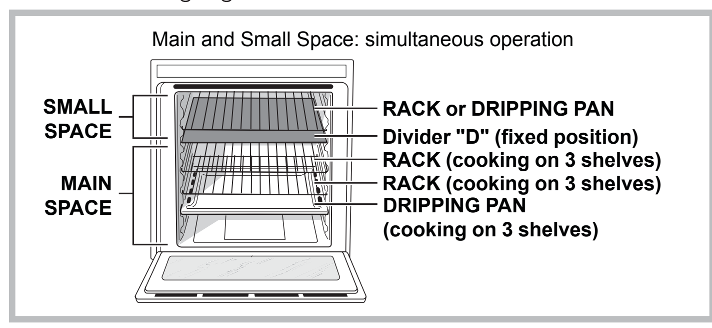
The 56 UNIVERSAL and AUTOMATIC cooking modes guarantee perfect results every time, regardless of the dish you are cooking.
The oven also offers maximum comfort for all requirements, with 4 different operating options: the oven is one large compartment but can be divided into separate spaces of various sizes, each with its own independent temperature and duration controls.

This is made possible thanks to the heat-insulating DIVIDER, which divides the whole ExtraLarge Space into two different-sized spaces: the Main Space and the Small Space.
The two Main and Small Space compartments may be used at the same time to cook different dishes more quickly, or they may be used separately so that only the space necessary is used.
When the two compartments are used at the same time, the cooking temperature of each may be adjusted to a value between 30° and 300°. There may be a difference in temperature of 100° between the two zones, which means it is possible to cook very different dishes without any flavours or aromas intermingling.

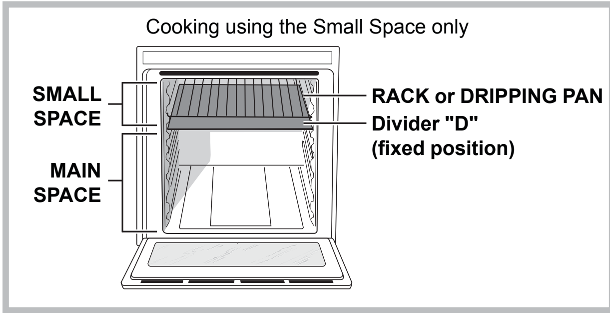
ExtraLarge Space: cooking on 4 shelf levels



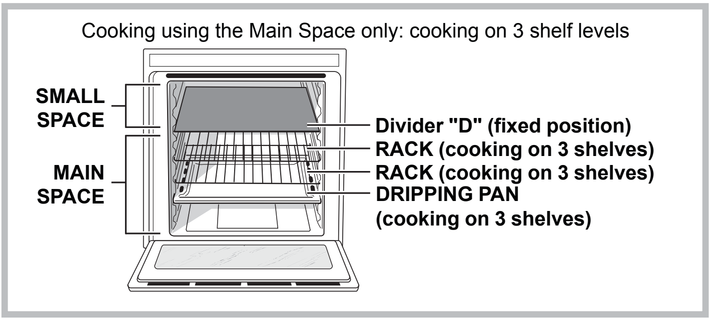
Main and Small Space: simultaneous operation



Cooking using the Small Space only



Cooking using the Main Space only: cooking on 3 shelf levels



The table below lists the possible temperature values which may be set. The intelligent display will guide you through the correct procedure used to adjust the temperature of the two cavities.

Temperature in the first cavity (Main or Small Space)	**Temperature in the second cavity (Small or Main Space)**
Between 40°C and 150°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 50°C
For example: if you set one recess to 90°C, you may set a value of between 40°C (90°C-50°C) and 140°C (90°C+50°C) for the other.	
Between 155°C and 200°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 70°C
For example: if you set one recess to 180°C, you may set a value of between 110°C (180°C-70°C) and 250°C (180°C+70°C) for the other.	
Between 205°C and 300°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 100°C
For example: if you set one recess to 210°C, you may set a value of between 110°C (210°C-100°C) and 300°C (maximum temperature setting) for the other.	



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.
! Always place cookware on the racks provided.
! During operation, we recommend the removal of any crockery or delicate foodstuffs from the cavities not being used.
! We recommend that you do not open the door when cooking foodstuffs which require proving, so as to not compromise cooking results.
! Once the cooking programme has begun, before the DIVIDER is removed, the oven must be switched off using the ⏻ button.
! If you press the ▼, ▲, − and + buttons for an extended period of time, you will be able to scroll through the options on various lists or set values more quickly.
! Every time the oven is switched on it is set to the UNIVERSAL menu.
! If no button is pressed within 2 minutes of its activation, the display will switch off automatically.

Cooling ventilation

In order to reduce the external temperature of the oven, a cooling fan generates a stream of air which escapes underneath the oven control panel.
! Once cooking has been completed, the cooling fan activates and deactivates automatically until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the light may be switched on at any time by opening the oven door.

Switching the oven on for the first time

After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the ⏻ button. The list of languages will appear in the menu. To choose the desired language, select it using the ▼ and ▲ buttons. Press the "OK" button to confirm.
Once the selection has been made, the display will show the following parameters:

LANGUAGE	Select language
TIME	Set the time
TONE	Keypad tone
MINUTE MINDER	Set the minute minder
EXIT	Exit the menu

! After choosing the language in the menu, if the display is not used for another 60 seconds it will automatically revert to the UNIVERSAL menu.

Setting the clock

To set the clock, switch on the oven by pressing the ⏻ button, then press the "MENU" button and follow the steps described.
1. Select the TIME command and press "OK" to begin modifying the value.
2. The 4 numerical digits will begin to flash.
3. Adjust the values using the − and + buttons.
4. Press the "OK" button to confirm.

Setting the minute minder

The minute minder may be set whether the oven is switched on or off.
When the oven is switched off:
1. Press the "MENU" button.
2. The 4 numerical digits will begin to flash.
3. Adjust the values using the − and + buttons.
4. Press the "OK" button to confirm.

If the oven is switched on:
1. Press the "MENU" button.
2. Select the MINUTE MINDER command and press "OK" to begin modifying the value.
3. The 4 numerical digits will begin to flash.
4. Adjust the values using the − and + buttons.
5. Press the "OK" button to confirm.
6. Once this has been set, the oven may be switched off.

The display will show the time on the minute minder: when the set time has elapsed, the oven will emit a sound alert. This will automatically stop after one minute or when any symbol on the control panel is pressed.

! The minute minder does not switch the oven on or off.

Child lock

The Child lock function may be used to lock the oven control panel.
To activate the function, press the 🔑 button, select the SWITCH ON option, then press the "OK" button to confirm the setting.
To deactivate the function, repeat the procedure, this time selecting the DO NOT SWITCH ON option.

GB

The child lock may be activated while the oven is in use, or while it is switched off. The child lock function can also be deactivated in all the above situations and after the oven has completed the cooking programme.

ExtraLarge Space

Starting the oven

! Every time the oven is switched on it is set to the UNIVERSAL menu.

! To return to the main programme selector menu screen, press the "P" button.

1. Switch the control panel on by pressing the ⏻ button.
2. The display shows:
AUTOMATIC
UNIVERSAL
MY RECIPES
with the first option selected (black text on a white background).
3. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired option and confirm by pressing "OK". The display will then show the list of cooking programmes.
4. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired cooking programme and confirm by pressing "OK".
5. Press the "START/STOP" button to begin cooking.
6. The oven will begin its preheating stage.
7. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed:
8. During cooking it is always possible to:
- modify the temperature by pressing the "°C" button, adjust the figure using the − or + buttons and confirm by pressing "OK" (for UNIVERSAL cooking modes only);
- set the cooking duration (for UNIVERSAL cooking modes only);
- stop cooking by pressing the "START/STOP" button;
- Set the timer by pressing the "MENU" button.;
- switch off the oven by pressing the ⏻ button.
9. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

! When using the oven in its ExtraLarge configuration, it will not be possible to use the Main and Small Space features: the ⊟ button is disabled.

UNIVERSAL COOKING MODES

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually as desired, between 30 °C and 300 °C (where possible).

UNIVERSAL cooking modes include all manual programmes.
The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.
This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills.
The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.
The table below specifies whether it is best to pre-heatyour oven or not for each **UNIVERSAL** cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.
If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).
The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; however, you may adjust it to suit your recipe.
You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of four racks may be used at the same time.

GRILL mode
The top heating element comes on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

ROTISSERIE mode
The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

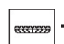
FAN GRILLING mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This mode is ideal for cooking gratin dishes, lasagne, etc...
Always cook in this mode with the oven door closed.

CONVENTIONAL OVEN mode
When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. Recommended for slow cooking, or cooking with a bain-marie. When using a bain-marie, the water should be poured directly into the dripping pan.

 **ROAST** mode
The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

 **PROVING** mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

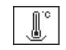
 **BRIOCHE** mode
The parameters used make this cooking mode ideal for desserts containing natural yeast.

 **TARTS** mode
The parameters used make this cooking mode ideal for all tart recipes.

 **DESSERTS** mode
This cooking mode is suitable for all baked desserts which do not fall into the PASTRIES or TARTS category (for example, small choux pastries, sponge cake, etc...).

TRADITIONAL/QUICK MERINGUE mode
The default temperatures cannot be modified.
The TRADITIONAL MERINGUE cooking mode is ideal for drying meringues. The QUICK MERINGUE cooking mode is ideal for browning meringues.

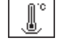
 **DEFROST** mode
The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.

 **LOW TEMPERATURE** modes
This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (85, 95 and 120°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible.
The value of these advantages should not be underestimated:
- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer;
- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

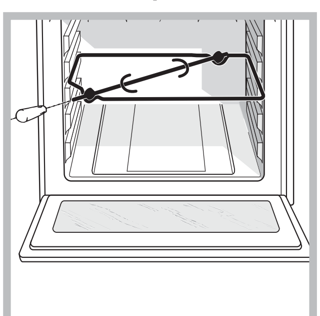
Cooking vacuum-packed foods at low temperatures, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:
- culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained;
- hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, thus ensuring that the dishes may be stored for longer in the refrigerator;
- organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance.
- diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest;
- financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.
The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as

pre-cooked products (traditional cooking).

 **PASTEURISATION** mode
This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc...
Small containers may be placed on 3 shelf levels. Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold.

Rotisserie spit



To operate the rotisserie spit *(see diagram)* proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

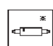

3. Start the rotisserie function by selecting the function.

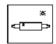
AUTOMATIC cooking modes

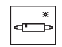
! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

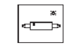
! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values** guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills. The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

 **ROAST...** mode
Use this function to cook beef, veal, pork, chicken and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. Some of the ROAST modes offer the option of selecting the desired cooking level: WELL DONE, MEDIUM or RARE.

 **TARTS...** mode
This function is ideal for all tart recipes (which normally need to be heated well from underneath). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **BRIOCHE** mode
This function is ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **CAKE** mode (PLUM-CAKE)
This function is ideal for all recipes made using baking powder. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **DESSERTS** mode
This function is ideal for all other recipes which do not contain yeast (not tarts). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **BREAD** mode
Use this function to make bread. Please see the following chapter for further details.
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- follow the recipe;
- **remember to pour 150 g (150 ml) of cold water into the dripping pan, which should be placed in position 7.**

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "OVEN TOO HOT" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD (maximum amount of dough):
Ingredients:
- 1.3 kg flour
- 700 g water
- 25 g salt
- 50 g fresh baker's yeast or 4 sachets dried yeast powder.

Method:
- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes, until it has a uniform consistency and is not too sticky.

- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Place the bowl in the oven, set to 40° using the PROVING function, and leave to rise for approximately 30-45 minutes. Alternatively, leave at room temperature for approximately 1 hour (until the dough has doubled in volume).
- Break up the dough, kneading gently, and divide it to create several loaves.
- Place them on a sheet of baking paper (cut to the same size as the inside of the dripping pan) on top of the rack (or on 2 or 3 racks if you wish to cook the loaves on different shelves) and dust them lightly with flour.
- Make a few incisions in the top using a sharp blade.
- Place the rack in the oven, on shelf level 2 if using only one level, or place two racks on shelf levels 1 and 4 if using two levels, or place three racks on shelf levels 1, 3 and 5 if using three levels.
- **Place the dripping pan on shelf level 7 and pour in 150 gr (1,5 dl) cold water.**
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the automatic function BREAD.
- When the cooking process has finished, leave the loaves to rest on the rack until they have completely cooled.

PIZZA mode
Use this function when making pizza (dough of a particular thickness). It is possible to select the desired cooking level: MEDIUM, CRISPY or SOFT.
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- follow the recipe;
- the weight of the dough should be between 350 g and 500 g;
- lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
Makes 3 or 4 pizzas: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Proving at room temperature: 1 hour, or PROVING function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

Small Space

Starting the oven
1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the pin, with the arrows turned towards the rear part of the oven. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small Space compartments separately or at the same time.

! The button will be enabled.

2. Switch the control panel on by pressing the button.
3. The display shows:
AUTOMATIC
UNIVERSAL
MY RECIPES
with the first option selected (white text on a black background).
4. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired option and confirm by pressing "OK". The display will then show the list of cooking programmes.
5. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired cooking programme and confirm by pressing "OK".
6. Press the "START/STOP" button to begin cooking.
7. The oven will begin its preheating stage.
8. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed:
9. During cooking it is always possible to:
- modify the temperature by pressing the "°C" button, adjust the figure using the − or + buttons and confirm by pressing "OK" (for UNIVERSAL cooking modes only);
- set the cooking duration (for UNIVERSAL cooking modes only);
- stop cooking by pressing the "START/STOP" button;
- Set the timer by pressing the "MENU" button;
- switch off the oven by pressing the button.

10. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

UNIVERSAL cooking modes

 **GRILL** mode
The top heating element comes on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat. Always cook in this mode with the oven door closed.

 **FAST COOKING** mode
This function requires the oven to be preheated. This function is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked).

 **REHEATING** mode
This function is suitable for the reheating of previously cooked dishes which have been stored either in the refrigerator or in the freezer.

AUTOMATIC cooking modes

PIZZA WITH STONE mode
Use this function to make pizza (thin dough).

- Preheat the firebrick pizza stone on the rack in shelf position 6.
- When the preheating phase is complete (buzzer sounds) the oven will display the message "PUT DISH IN THE OVEN AND PRESS START".
- Place the pizza in the oven using the palette knife supplied and confirm that you have done so by pressing the "START/STOP" button.
- Once the short cooking process is complete (3-4 minutes), a buzzer will indicate the start of a browning phase.
- When the pizza is cooked to your liking, remove it from the oven using the palette knife supplied.

To cook another pizza, wait for the oven to indicate that it has reached the optimal temperature once more.
It is also possible to cook several pizzas in sequence, within a very short space of time (for example, if you wish to have a pizza which is ready to eat every 7-8 minutes).

Main Space

Starting the oven

1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the pin, with the arrows turned towards the rear part of the oven. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small Space compartments separately or at the same time.

! The ⊟ button will be enabled.

! To return to the main programme selector menu screen, press the "P" button.

2. Switch the control panel on by pressing the ⏻ button.
3. The display shows:
UNIVERSAL
AUTOMATIC
MY RECIPES
with the first option selected (white text on a black background).
4. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired option and confirm by pressing "OK". The display will then show the list of cooking programmes.
5. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired cooking programme and confirm by pressing "OK".
6. Press the "START/STOP" button to begin cooking.
7. The oven will begin its preheating stage.
8. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed:
9. During cooking it is always possible to:
- modify the temperature by pressing the "°C" button, adjust the figure using the − or + buttons and confirm by pressing "OK" (for UNIVERSAL cooking modes only);
- set the cooking duration (for UNIVERSAL cooking modes only);
- stop cooking by pressing the "START/STOP" button;
- Set the timer by pressing the "MENU" button;
- switch off the oven by pressing the ⏻ button.
10. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

UNIVERSAL cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually as desired, between 30 °C and 300 °C (where possible).

UNIVERSAL cooking modes include all manual programmes.
The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically. This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills. The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.
The table below specifies whether it is best to pre-heatyour oven or not for each **UNIVERSAL**, cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.
If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).
The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; however, you may adjust it to suit your recipe.
You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode
Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of three racks may be used at the same time.

ROAST mode
The circular heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

PROVING mode
The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

BRIOCHE mode
The parameters used make this cooking mode ideal for desserts containing natural yeast.

TARTS mode
The parameters used make this cooking mode ideal for all tart recipes.

DESSERTS mode
This cooking mode is suitable for all baked desserts which do not fall into the PASTRIES or TARTS category (for example, small choux pastries, sponge cake, etc...).

TRADITIONAL/QUICK MERINGUE mode
The default temperatures cannot be modified.
The TRADITIONAL MERINGUE cooking mode is ideal for drying meringues. The QUICK MERINGUE cooking mode is ideal for browning meringues.

DEFROST mode
The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.

LOW TEMPERATURE mode
This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (85, 95 and 120°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible.
The value of these advantages should not be underestimated:
- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer;
- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

Cooking vacuum-packed foods at low temperatures, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:
- culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained;
- hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, thus ensuring that the dishes may be stored for longer in the

refrigerator;
- organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance.
- diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest;
- financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.
The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as pre-cooked products (traditional cooking).

PASTEURISATION mode
This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc... Small containers may be placed on 3 shelf levels. Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold. Place the food inside the oven while it is still cold.

AUTOMATIC cooking modes

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values,** guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system.
The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked.
This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills. The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

ROAST... mode
Use this function to cook beef, veal, pork, chicken and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. Some of the ROAST modes offer the option of selecting the desired cooking level: WELL DONE, MEDIUM or RARE.

SHORTCRUST TARTS mode
This function is ideal for all recipes which use shortcrust pastry (usually made without eggs). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

TARTS mode
This function is ideal for all tart recipes (which normally need to be heated well from underneath). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

BRIOCHE mode
This function is ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CAKE mode
This function is ideal for all recipes made using baking powder. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

DESSERTS mode
This function is ideal for all other recipes which do not contain yeast (not tarts). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

SOFT PIZZA/CRISPY PIZZA mode
Use this function when making pizza (dough of a particular thickness). Please see the following chapter for further details.
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- follow the recipe;
- the weight of the dough should be between 350 g and 500 g;
- lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "OVEN TOO HOT" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
Makes 3 or 4 pizzas: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- Proving at room temperature: 1 hour, or manual PROVING function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.



Using the Small Space and Main Space at the same time

! Simultaneous operation is only possible when using the UNIVERSAL functions

Starting the oven

1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the pin, with the arrows turned towards the rear part of the oven. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small Space compartments separately or at the same time.

! The ⊟ button will be enabled.

! To return to the main programme selector menu screen, press the "P" button.

! Thanks to the high energy efficiency of the appliance, it only takes around 15 minutes for the SMALL SPACE cavity to preheat.

! If the MAIN SPACE is set at a temperature below 150°C, in order to safeguard the cooking results, the grill function will not start: the display will show the text OFF.

2. Switch the control panel on by pressing the ⏻ button.
3. Press the ⊟ button to select the cavity in which you wish to perform the cooking cycle. The icon indicates that the Small Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Small Space settings; the icon lit up on the display indicates that the Main Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Main Space settings.
3. Press the "P" button. The display shows:
AUTOMATIC
UNIVERSAL
MY RECIPES
with the first option selected (white text on a black background).
4. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired option and confirm by pressing "OK". The display will then show the list of cooking programmes.
5. Use the ▼ or ▲ buttons to select the desired cooking programme and confirm by pressing "OK".
6. Press the "START/STOP" button to begin cooking.
7. The oven will begin its preheating stage.
8. When the preheating process has finished, a buzzer sounds show that this stage has been completed:
9. The black text on a white background is used to indicate which cavity is in use. To modify the settings of the other cavity, press the ⊟ button.

During cooking it is always possible to:
- modify the temperature by pressing the "°C" button, adjust the figure using the − or + buttons and confirm by pressing "OK" (for UNIVERSAL cooking modes only);
- set the cooking duration (for UNIVERSAL cooking modes only);
- stop cooking by pressing the "START/STOP" button;
- Set the timer by pressing the "MENU" button;
- switch off the oven by pressing the ⏻ button.

10. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

My recipes

The MY RECIPES function can only be activated for UNIVERSAL cooking modes, and modes for which a duration has been set.
The recipe is only stored in the memory of the appliance once the cooking cycle has ended.
A set number of procedures with different temperatures and durations may be stored (10 in total), if at least one minute passes between one procedure and the next. A maximum of 10 cooking programmes may be stored for the EXTRALARGE SPACE, 3 for the SMALL SPACE and 3 for the MAIN SPACE. You may also select the memory slot you wish to use. When the divider is inserted and if two UNIVERSAL cooking programmes are taking place at the same time in the two separate cavities, it will not be possible to store either cooking cycle in the memory of the appliance.
In order to differentiate between saved recipes so that it is easier to search the list, the name under which each cooking cycle will be saved consists of:
- MY RECIPE + progressive number (1, 2, 3, etc.)
- INITIAL TEMPERATURE + SYMBOL (IF AVAILABLE)* (e.g. 170°C)
- DURATION (e.g. 00:30)

* Meaning of the symbols:
- no symbol: the initial temperature was set and remained unchanged;
- ↓ : the initial temperature was only decreased;
- ↑ : the initial temperature was only increased;
- ↑↓ : the initial temperature was both increased and decreased.

GB

Programming cooking

Programming is possible in all oven configurations: EXTRALARGE, MAIN and SMALL SPACE, even if the latter two are being used simultaneously.
Programming the duration

! Only the duration of UNIVERSAL cooking programmes may be set.

! Programming may also take place before a cooking cycle is begun, using the "START/STOP" button.

1. Press the selector button ⏲; the DURATION option will appear on the display.
2. Adjust the value using the − and + buttons.
3. Press the "OK" button to confirm.
4. Press the "START/STOP" button to activate the programmed process.
5. When the cooking time has elapsed, a buzzer sounds and the oven switches off.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming delayed cooking

! A delayed cooking programme may be scheduled when setting the duration.

! A cooking mode must be selected - but not started - before programming can take place.

1. Follow steps 1 to 2 to set the duration as detailed above.
2. Select the END COOKING option using the ▼ button.
3. Adjust the value using the − and + buttons.
4. Press the "OK" button to confirm.
5. Press the "START/STOP" button to activate the programmed process.
6. When the cooking time has elapsed, a buzzer sounds and the oven switches off.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

The message WAITING shows that a programme has been scheduled. The display shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

The cooking duration and end time may be modified while the oven is waiting to start, by following the procedure detailed above.

To cancel programming, switch the oven off ⏻.

Practical cooking advice

MULTILEVEL

- Use positions 1, 3, 5 and 6.
- Place the dripping pan at the bottom and the rack at the top.
- When cooking pizzas or focaccia breads, use a lightweight aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied. If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process. During the cooking process, it is advisable to change the order of the shelves.

PIZZA or FOCACCIA

- Use a light aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

GRILL

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Fit the DIVIDER to the DIVIDER rack "D".
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 7. Position the food in the centre of the rack. Position the dripping pan on shelf level 6.
- This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

FAST COOKING

- Preheat the oven, making sure the dripping pan is on shelf level 6.
- When cooking frozen foods, always follow the instructions on the packaging.



GB

Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position: Dripping pan	Rack 1	Rack 2	Rack 3	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Universal										
Tarts*	Tarts		3	1	4	6		Yes	200	40-50
			4	1	3	5	6	Yes	200	45-55
	Pizza		3	1	4	6		Yes	220	25-35
			4	1	3	5	6	Yes	220	30-40
Pastries*	Panettone		1	1 or 2				Yes	160	45-60
Desserts*	Cream puffs		3	1	4	6		Yes	190	30-40
			4	1	3	5	6	Yes	190	30-40
	Cookies		3	1	4	6		Yes	180	20-30
			4	1	3	5	6	Yes	180	20-30
	Small pastries		3	1	4	6		Yes	200	40-50
	Sponge cake made with yoghurt		2	1	4 or 5			Yes	160	60-75
	Sponge cake		2	2	5			Yes	190	35-40
			3	1	4	6		Yes	190	40-45
Multilevel*	Crème caramel (bain-marie)		2	2	5			Yes	170	35-45
			3	1	4	6		Yes	170	40-45
	Large cut of meat		1	2				Yes	160	90-240
Roast*	Roast pork, veal...		2		1	5		No	200	35-75
	Large game roasting joint		1		1			No	190	90-120
Fan grilling*	Gratin		1	3 or 4				No	190	40-60
Grill*	Beef ribs		1	3	4 or 5			No	270-300	20-30
	Sausages		1	3	5 to 7			No	270-300	10-20
	Pork ribs		1	3	5 to 7			No	270-300	15-25
	Bacon		1	3	5 to 7			No	270-300	3-6
Proving*	Proving / Defrosting		1	2				No	40	
Traditional meringues*	White meringues		4	1	3	5	6	No	70	8-12 hours
Quick meringues*	Brown meringues		4	1	3	5	6	No	110	1.5-2 hours
Low temperature 85°C*	Meat / Fish		3	1	3	5		No	85	90-180
Pasteurisation	Fruit, vegetables, etc.			2				Yes	110	
Automatic										
Bread	Bread (see recipe)	2	1	7**	2			No		
		2	2	7**	1	4		No		
		2	3	7**	1	3	5	No		
Roast...	Roast dishes		2		1	5		No		
Desserts	Desserts		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		
Tarts	Tarts		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		
Brioche	Pastries		2	1	5			No		
Cake	Sponge cake made with yoghurt		2	1	5			No		
			3	1	4	6		No		
Pizza	Pizza (see recipe)		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** As stated in the recipe, pour 150 g (1,5 dl) water into the dripping pan.

GB

Cooking advice table for the Main Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position: Dripping pan	Rack position: Rack 1	Rack position: Divider	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Universal									
Tarts*	Tarts		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Yes	220	15-25
			2	1	3	D	Yes	220	20-30
Desserts*	Cream puffs		1	2		D	Yes	190	25-35
			2	1	3	D	Yes	190	25-35
	Cookies		1	2		D	Yes	180	15-25
			2	1	3	D	Yes	180	15-25
	Small pastries		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Sponge cake made with yoghurt		1	2		D	Yes	160	60-75
	Sponge cake		1	2		D	Yes	190	30-35
			2	1	3	D	Yes	190	35-40
Multilevel*	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	170	35-45
Roast*	Small roasting joints		1		2	D	No	210	30-60
Proving*	Proving		1	2		D	No	40	
Traditional meringues*	White meringues		2	1	3	D	No	70	8-12 hours
Quick meringues*	Brown meringues		2	1	3	D	No	110	1.5-2 hours
Low temperature 85°C*	Meat / Fish		2	1	3	D	No	85	90-180
Pasteurisation	Fruit, vegetables, etc.			2		D	Yes	110	
Automatic									
Roast...	Roast dishes		1		2	D	No		
Desserts	Desserts		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		
Tarts	Tarts		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		
Brioche	Pastries		1	1		D	No		
Cake	Sponge cake made with yoghurt		1	2		D	No		
Pizza	Pizza (see recipe)		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.



Cooking advice table for the Small Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Universal			No.	Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	160-180	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	180-200	30-40
	Frozen pizza		1	6		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6		D	Yes		
Grill*	Toast		1	-	6	D	Yes	270-300	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Yes	270-300	3-6
	Pork steaks		1	6	7	D	Yes	270-300	15-25
Reheating*	Pre-prepared dishes			6		D	Yes	140	
Automatic									
Pizza with stone**	Very thin pizza				6	D	Yes		

Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Main Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Universal			No.	Dripping pan	Rack 1	Divider			
Tarts*	Tarts		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Yes	220	15-25
			2	1	3	D	Yes	220	20-30
Desserts*	Biscuits		1	2		D	Yes	180	15-25
			2	1	3	D	Yes	180	15-25
	Small pastries		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Sponge cake made with yoghurt		1	2		D	Yes	160	60-75
	Sponge cake		1	2		D	Yes	190	30-35
			2	1	3	D	Yes	190	35-40
Multilevel*	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	160	45
	Dishes with pastry crust		1	2		D	Yes	200	35-45
Roast*	Potato gratin		1	2		D	Yes	200	60
	Roast...		1	2		D	Yes	200	60-90

Small Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			No.	Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	180-200	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	180-200	30-40
	Frozen pizza		1	6		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6		D	Yes		
	"Pilaf" rice		1	6		D	Yes	180-200	30-45

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** Use the firebrick pizza stone supplied, placing it on the relevant rack in shelf position 6. Wait for the message PUT DISH IN THE OVEN AND PRESS START to appear before placing the pizza in the oven.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the FAN GRILLING mode as this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode.
The standby mode is visualised by the dimmed watch icon.
As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.



Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

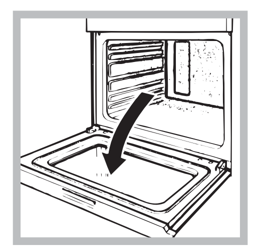
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

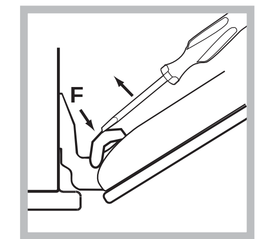
Cleaning the oven door

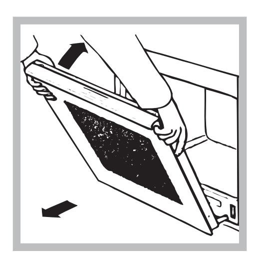
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully *(see diagram)*.
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges *(see diagram)*.





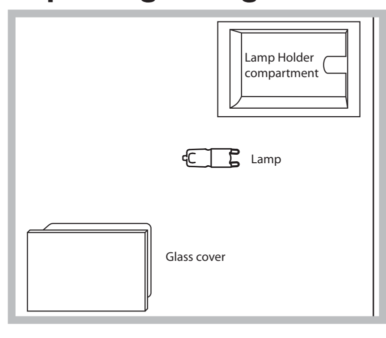


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its seat *(see diagram)*. To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven at regular intervals. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre *(see Assistance)*. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

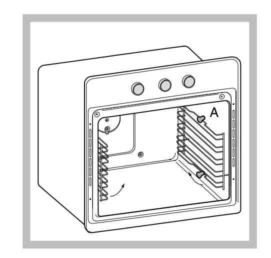


To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover *(see diagram)*.

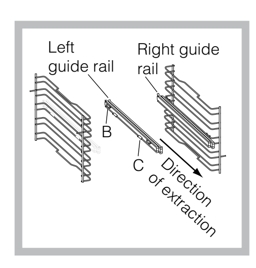
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

Sliding rack kit assembly

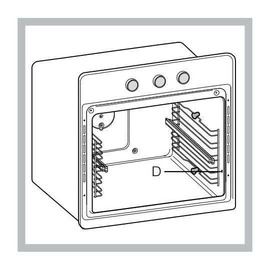


To assemble the sliding racks:

1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A *(see figure)*.



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls *(see diagram)*. The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F", followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.
! Never use the services of an unauthorised technician.

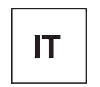
Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered;
- the appliance model (Mod.);
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d’emploi

FOUR







BC 199DT XA

Sommaire



Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

Positionnement

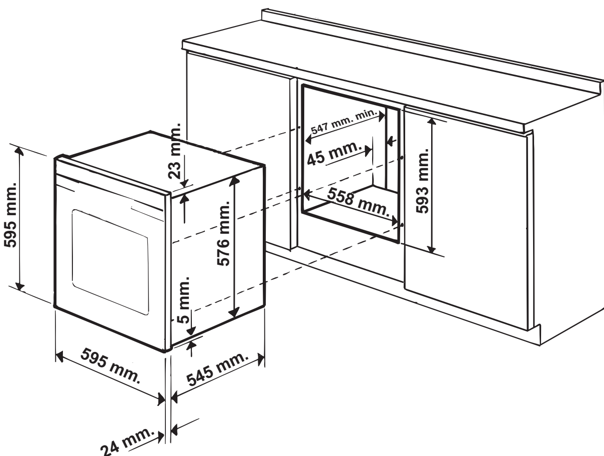
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

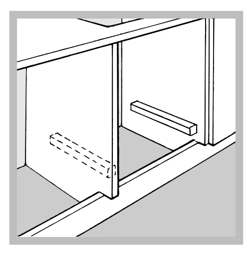
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :

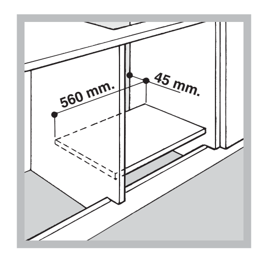


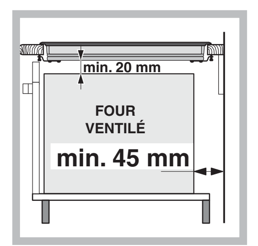
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

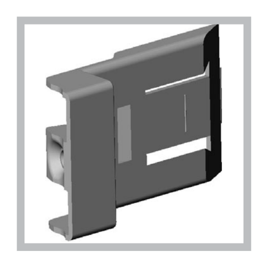




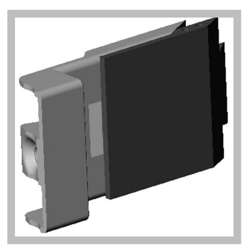


Centrage et fixation

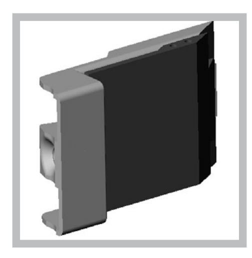
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*) ;



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (*voir figure*).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

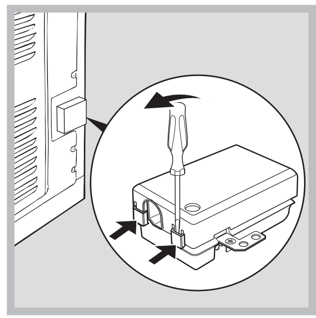


FR

Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (*voir figure*).
2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- ⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (*voir figure*).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.
Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur 43,4 cm hauteur 39,5 cm profondeur 40,8 cm
Volume	l 70
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50 Hz puissance maximum absorbée 2600W (voir plaque signalétique)
ETIQUETTE ÉNERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Gratin.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives. 1275/2008 stand-by/off mode.

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

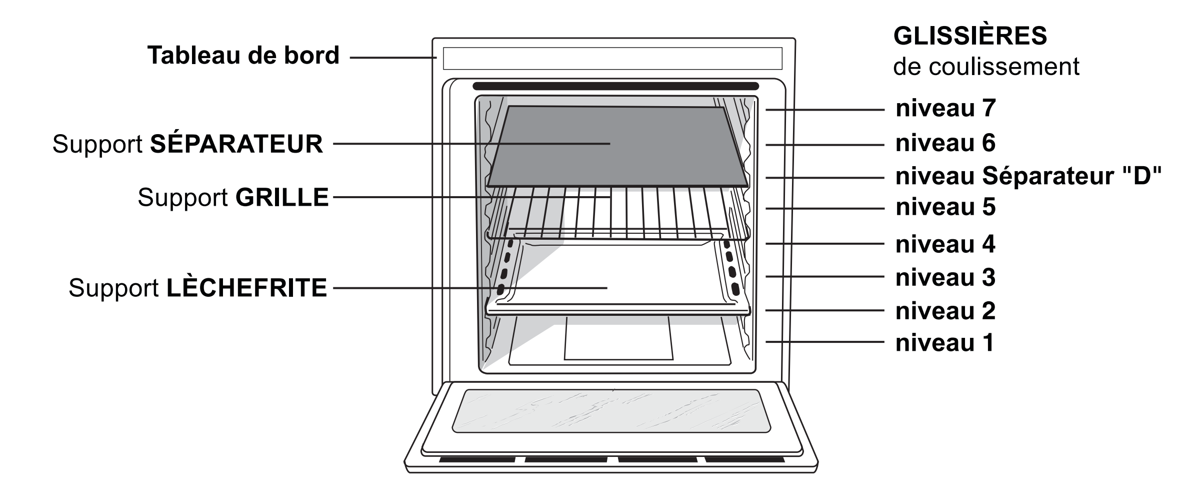
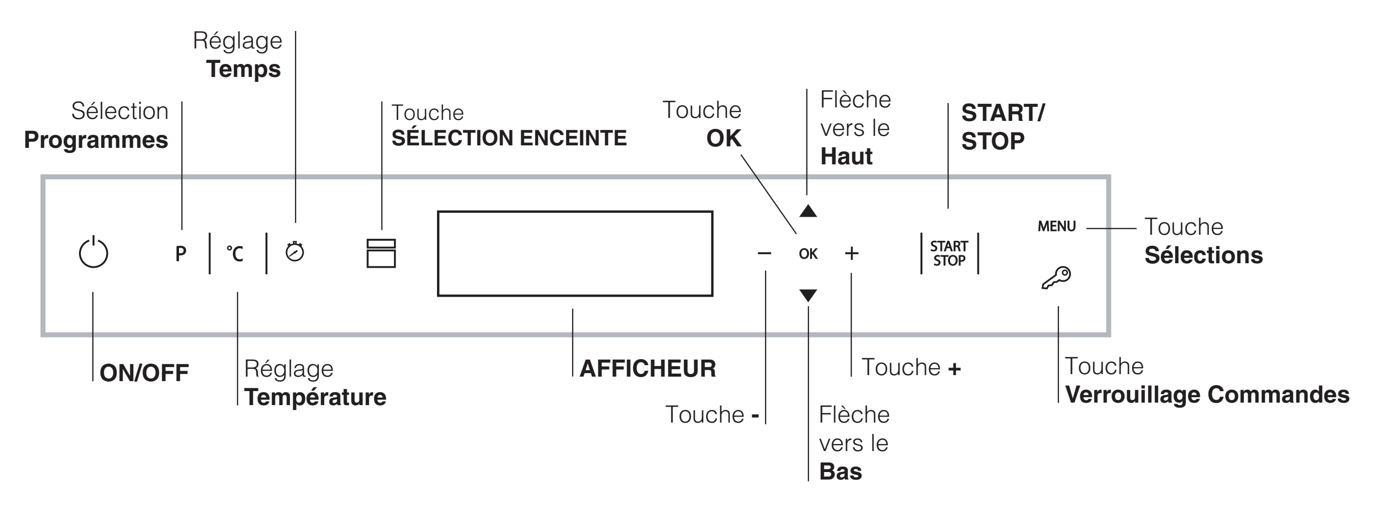
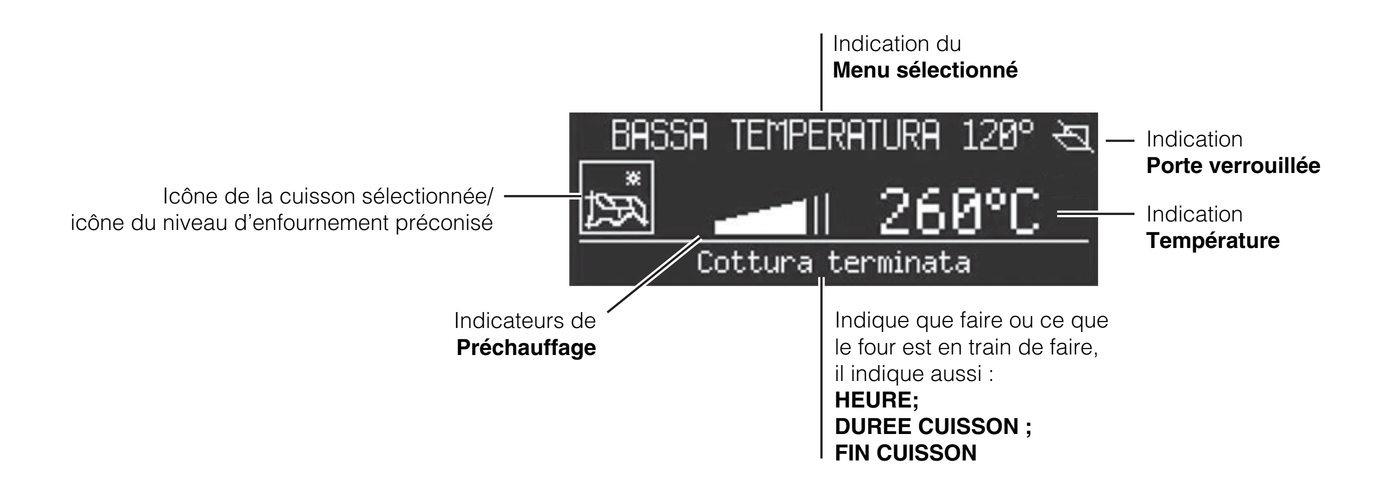


Tableau de bord



Afficheur



Structure du four



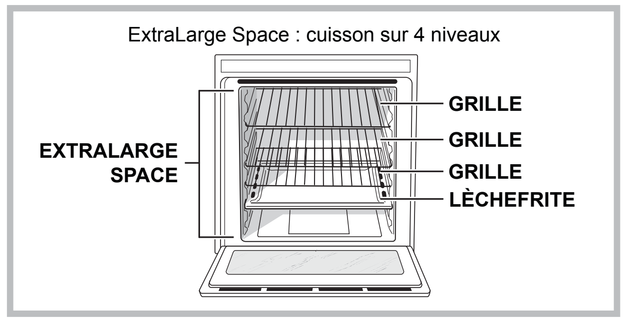
FR

Le four BIG CAVITY a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

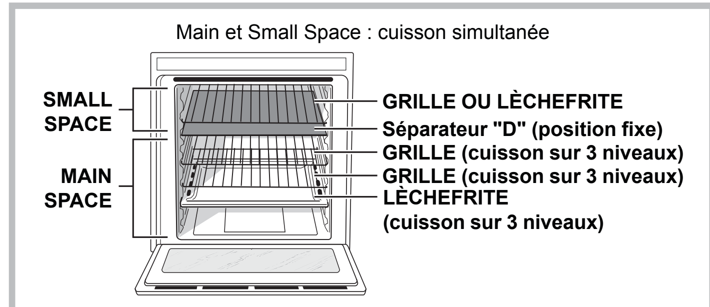
56 programmes de cuisson Création et Succès pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr.
En outre, BIG CAVITY assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson.

Ceci est possible grâce au SÉPARATEUR calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.
Les deux Main et Small Space peuvent être utilisés en même temps, pour cuisiner plus rapidement différentes préparations, ou séparément, pour utiliser seulement l'espace nécessaire. Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 30 °C et 300 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.

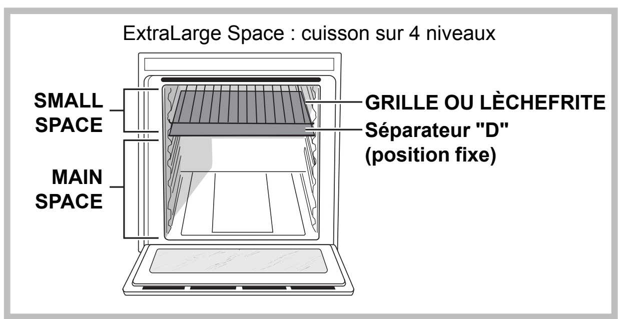
ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



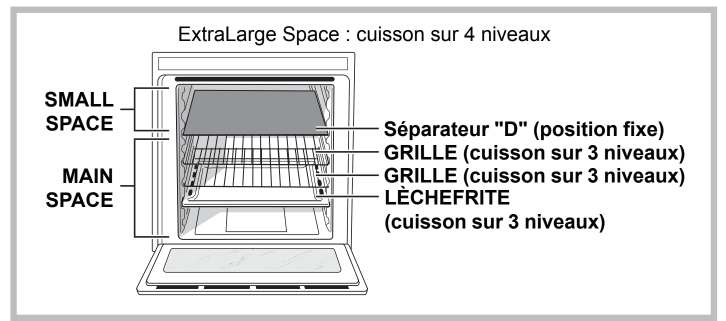
Main et Small Space : cuisson simultanée



ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer.

L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

Température dans la première enceinte (Main ou Small Space)	**Température dans la deuxième enceinte (Small ou Main Space)**
Entre 40 °C et 150 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 50 C maximum
Exemple: vous sélectionnez 90°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40°C (90 C-50 C) et 140 C (90°C+50°C).	
Entre 155°C et 200°C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 70 C maximum
Exemple: vous sélectionnez 180°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (180°C-70°C) et 250 C (180°C+70°C).	
Entre 205°C et 300 C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 100 C maximum
Exemple: vous sélectionnez 210 C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (210°C-100 C) et 300 C température maxi programmable.	

Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.
! Pendant l'usage, veiller à retirer la vaisselle ou les aliments délicats de l'enceinte éteinte.
! Pour les cuissons de pâte levée, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.
! Une fois la cuisson démarrée, éteindre le four à l'aide de la touche ⏻ avant de retirer le DIVIDER (séparateur)..

! Une pression prolongée sur les touches ▼, ▲, − et + permettent de faire dérouler rapidement les listes ou les valeurs réglées.
! A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu CRÉATION
! Si à l'allumage de l'afficheur, l'utilisateur n'active aucune touche, l'écran s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située au-dessous du bandeau du four.
! En fin de cuisson, le ventilateur se met en marche et s'arrête automatiquement, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Eclairage du four
Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur la touche ⏻. La liste des langues disponibles est affichée dans le menu. Choisir la langue désirée à l'aide des touches ▼ et ▲. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
Une fois que le choix a été effectué, les paramètres suivants sont affichés :

LANGUE	Sélection de la langue
HEURE	Réglage de l'heure
SON	Volume du clavier
MINUTEUR	Réglage du minuteur
SORTIE	Sortie du menu

! Après la sélection de la langue dans le menu et si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, l'afficheur passe au menu CRÉATION.

Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, appuyer d'abord sur la touche ⏻ pour allumer le four ; appuyer ensuite sur la touche"MENU" et suivre la procédure indiquée.
1. sélectionner HEURE et appuyer sur "OK" pour modifier ;
2. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
3. régler à l'aide des touches − et +;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer.

Régler le minuteur

Le minuteur est réglable tant four éteint que four allumé.
Quand le four est éteint :
1. appuyer sur la touche "MENU".
2. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
3. régler à l'aide des touches − et +;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer.

Si le four est allumé :
1. appuyer sur la touche "MENU".
2. sélectionner MINUTEUR et appuyer sur "OK" pour modifier ;
3. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
4. régler à l'aide des touches − et +;
5. appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. une fois qu'il est réglé, il est possible d'éteindre le four.

Le minuteur est affiché : une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après pression sur une icône quelconque.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet de verrouiller les touches du four.
Pour l'activer, appuyer sur la touche 🔑, sélectionner ACTIVER et appuyer enfin sur "OK" pour confirmer.
Pour la désactiver, procéder de même mais en sélectionnant NE PAS ACTIVER.
La sécurité enfants est activable pendant le fonctionnement du four ou quand il est éteint. La sécurité enfants est désactivable quand la cuisson au four est terminée et dans tous les cas précédents.

ExtraLarge Space

Mise en marche du four

! A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu CRÉATION

! Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche “P”

1. Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer le panneau de commande.
2. L'écran affiche :
CRÉATION
SUCCÈS
MES RECETTES
avec la première sélection (écrite en noir sur fond blanc).
3. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur “OK” pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.
4. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur “OK” pour confirmer.
5. Appuyer sur la touche “START/STOP” pour démarrer la cuisson.
6. Le four se place en préchauffage.
7. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.
8. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température par pression sur la touche “°C”, la régler à l'aide des touches − ou + et appuyer sur “OK” pour confirmer (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;
- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;
- stopper la cuisson par pression sur la touche “START/STOP” ;
- régler le minuteur à l'aide de la touche "MENU";
- éteindre le four par pression sur la touche ⏻ .
9. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! La configuration ExtraLarge ne permet pas d'utiliser les Main et Small Space : la touche ⊟ est désactivée.

Programmes de cuisson CRÉATION

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix (si prévu).

Les programmes **CRÉATION** comprennent toutes les cuissons manuelles.
Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.
Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.
Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.
Pour chaque fonction **CRÉATION**, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à **froid** ou à **chaud**. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.
Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.
La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale.
Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

Programme **MULTINIVEAUX**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur quatre niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **TOURNEBROCHE**
Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. L'idéal pour gratins, lasagnes, etc...
Cuisson porte du four fermée.

FR

Programme **TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. Conseillée pour des cuisson lentes ou au bain-marie. Pour le bain-marie, nous préconisons de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.

Programme **RÔTISSERIE**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **ETUVE**

Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **BRIOCHE**

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour les gâteaux à base de levure de boulanger.

Programme **TARTES**

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour toutes les recettes de tartes.

Programme **GÂTEAUX**

Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHES et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

Programme **MERINGUE BLANCHE/AMBRÉE**

Les températures sont présélectionnées et non modifiables.
Le programme MERINGUE BLANCHE est l'idéal pour faire sécher les meringues. Le programme MERINGUE AMBREE n'a pas son pareil pour la cuisson des meringues.

Programme **DÉCONGÉLATION**

La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**

Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (85, 95 et 120 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.
Des avantages à ne pas négliger :

- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

La cuisson à basse température sous vide, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :

- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

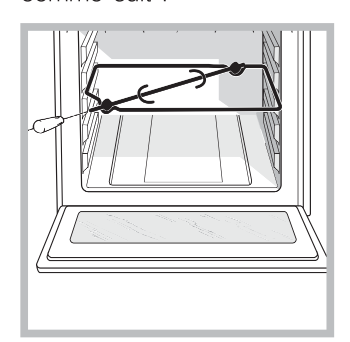
Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux. Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.
La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Programme **PASTEURISATION**

Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc....
Les pots de petites dimensions peuvent être placés sur 3 niveaux. Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.



Tournebroche
Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procéder comme suit :



1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant la fonction .

Programmes de cuisson SUCCÈS

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, éviter d'ouvrir la porte du four.

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits. Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Programme **RÔTI...**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de boeuf, de veau, de porc, de poulet et d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité :e BIEN CUIT, À POINT ou SAIGNANT.

Programme **TARTES...**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfourner à froid.
Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **BRIOCHE**
C'est la fonction idéale pour pâtisseries à base de levure de boulanger. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **CAKE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **GÂTEAUX**
Cette fonction est idéale pour toutes les autres recettes (sans levure et tartes exclues). Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre ;
- **ne pas oublier de mettre 150 g (1,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7** ;

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "FOUR TROP CHAUD" tant que le four n'aura pas atteint 40 °C. Enfourner alors le pain.

Recette du PAIN (quantité de pâte maximum) :
Ingrédients :

- 1,3 Kg de farine
- 700 g d'eau
- 25 g de sel
- 50 g de levure de boulanger fraîche ou 4 sachets de levure en poudre.

Préparation :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure.
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un bol et couvrir d'un film plastique pour éviter le dessèchement de la surface de la pâte. Mettre le bol dans le four, sélectionner la fonction manuelle ETUVE à 40 °C et laisser lever environ 30 à 45 minutes ou à température ambiante pendant environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Reprendre la pâte et la pétrir délicatement ; la diviser pour obtenir plusieurs pains.
- Les disposer sur la grille (ou sur 2 ou 3 grilles en cas de cuisson des pains sur plusieurs niveaux) recouverte de papier sulfurisé (découpé en fonction de la taille de la lèche-frite) et les saupoudrer de farine.

FR

- Pratiquer des entailles à l'aide d'une lame effilée.
- Enfourner la grille sur le niveau 2 pour la cuisson sur un seul niveau, les deux grilles sur les niveaux 1 et 4 pour la cuisson sur deux niveaux et sur les niveaux 1-3-5 pour la cuisson sur trois niveaux.
- **Positionner la lèchefrite au niveau 7 et y verser 150 g (1,5 dl) d'eau froide.**
- Enfourner à froid.
- Démarrer la fonction automatique PAIN.
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson de pizzas (pâte suffisamment épaisse). Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Possibilité de sélectionner le niveau de cuisson souhaité : CUISSON À POINT, CROUSTILLANT ou MOELLEUX.

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 350 et 500 g
- huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four.

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "FOUR TROP CHAUD" tant que la température du four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

Recette PIZZA :

Recette pour 3 ou 4 pizzas : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 20 g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets de levure en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle ETUVE à 40 °C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA.

Small Space

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! La touche est activée.

2. Appuyer sur la touche pour allumer le panneau de commande.
3. L'écran affiche :
CRÉATION
SUCCÈS
MES RECETTES
avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)
4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.
5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.
7. Le four se place en préchauffage.
8. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.
9. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches (uniquement pour cuissons CRÉATION) − ou + et appuyer sur "OK" pour confirmer ;
- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;
- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;
- régler le minuteur à l'aide de la touche "MENU";
- éteindre le four par pression sur la touche .
10. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Programmes de cuisson CRÉATION

Programme **GRIL**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines. Cuisson porte du four fermée.

Programme **CUISSON RAPIDE**
Fonction nécessitant d'un préchauffage. Cette fonction est tout particulièrement recommandée pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits).

Programme **RÉCHAUFFAGE**
Cette fonction convient au réchauffage des plats cuisinés et conservés tant au réfrigérateur qu'au congélateur.

Programmes de cuisson SUCCÈS

Programme **PIZZERIA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas (pâte fine).

- Placer la pierre réfractaire à pizza sur la grille au niveau 6 pour la préchauffer.
- A la fin du préchauffage (signal sonore), le four affiche le message "ENFOURNER ET APPUYER SUR START";
- enfourner la pizza à l'aide de la pelle fournie avec l'appareil et confirmer l'enfournement en appuyant sur la touche "START/STOP" ;
- en fin de cuisson, celle-ci étant très rapide (3-4 minutes), un signal sonore indique le début d'une nouvelle phase pour dorer en surface ;
- Une fois que la pizza est suffisamment cuite, la sortir du four à l'aide de la pelle fournie.

Pour cuire une autre pizza, attendre que le four indique que la pierre est bien remontée à la température optimale.
Il est également possible de cuire à la suite plusieurs pizzas dans un laps de temps assez bref (de manière à avoir une pizza prête à consommer toutes les 7-8 minutes).

Main Space

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! La touche ⊟ est activée.

! Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche "P"

2. Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer le panneau de commande.
3. L'écran affiche :
CRÉATION
SUCCÈS
MES RECETTES
avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)
4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.
5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.
7. Le four se place en préchauffage.
8. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.
9. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches (uniquement pour cuissons CRÉATION) − ou + et appuyer sur "OK" pour confirmer ;
- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;
- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;
- régler le minuteur à l'aide de la touche "MENU";
- éteindre le four par pression sur la touche ⏻ .
10. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Programmes de cuisson CRÉATION

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix (si prévu).

Les programmes **CRÉATION** comprennent toutes les cuissons manuelles.
Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.
Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire.

FR

Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.
Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.
Pour chaque fonction **CRÉATION**, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à **froid** ou à **chaud**. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.
Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.
La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale.
Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

Programme **MULTINIVEAUX**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur trois niveaux en même temps.

Programme **RÔTISSERIE**
Mise en marche de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.
Cuisson porte du four fermée.

Programme **ETUVE**
Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **BRIOCHE**
Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour les gâteaux à base de levure de boulanger.

Programme **TARTES**
Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour toutes les recettes de tartes.

Programme **GÂTEAUX**
Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHES et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

Programme **MERINGUE BLANCHE/AMBRÉE**
Les températures sont présélectionnées et non modifiables.
Le programme MERINGUE BLANCHE est l'idéal pour faire sécher les meringues. Le programme MERINGUE AMBREE n'a pas son pareil pour la cuisson des meringues.

Programme **DÉCONGÉLATION**
La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (85, 95 et 120 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.
Des avantages à ne pas négliger :
- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

La cuisson à basse température sous vide, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :
- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.

- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux. Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.
La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Programme **PASTEURISATION**
Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc....
Les pots de petites dimensions peuvent être placés sur 3 niveaux. Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.

Programmes de cuisson SUCCÈS

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, éviter d'ouvrir la porte du four.

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit.
Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits. Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Programme **RÔTI**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de boeuf, de veau, de porc, de poulet et d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité : BIEN CUIT, À POINT ou SAIGNANT.

Programme **TARTE BRIS**ÈE
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de pâte brisée (habituellement préparée sans œufs). Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à four préchauffé.

Programme **TARTE SABL**ÈE
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfourner à froid.
Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **BRIOCHE**
C'est la fonction idéale pour pâtisseries à base de levure de boulanger. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **CAKE**
C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **GÂTEAUX**
Cette fonction est idéale pour toutes les autres recettes (sans levure et tartes exclues). Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson de pizzas (pâte suffisamment épaisse). Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 350g et 500g.
- huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four.

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "FOUR TROP CHAUD" tant que le four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

Recette PIZZA :
Recette pour 3 ou 4 pizzas : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 20 g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets de levure en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle ETUVE à 40 °C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA.

Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space

! Le fonctionnement simultané n'est possible qu'en cas d'utilisation des fonctions CRÉATION.

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! La touche ⊟ est activée.

! Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche "P"

! Grâce à une haute efficience énergétique, la durée de préchauffage de l'enceinte SMALL SPACE est d'environ 15 minutes.

! Si la MAIN SPACE est réglée sur une température inférieure à 150 °C, le gril ne se met pas en marche. Ce, afin de préserver le résultat de la cuisson : l'inscription OFF s'affiche alors sur l'écran.

2. Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer le panneau de commande.

3. Appuyer sur la touche ⊟ pour sélectionner l'enceinte concernée par le programme de cuisson. L'icône indique que la Small Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder aux réglages de la Small Space, l'icône éclairée sur l'afficheur indique que la Main Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder aux réglages de la Main Space.
3. Appuyer sur la touche "P". L'écran affiche :
CRÉATION
SUCCÈS
MES RECETTES
avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)
4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.
5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches ▼ ou ▲ et appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.
7. Le four se place en préchauffage.
8. Un signal sonore signale la fin du préchauffage.
9. Les inscriptions en noir sur fond blanc indiquent l'enceinte concernée. Pour modifier les réglages de l'autre enceinte appuyer sur la touche ⊟. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches (uniquement pour cuissons CRÉATION) − ou + et appuyer sur "OK" pour confirmer ;
- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;
- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;
- régler le minuteur à l'aide de la touche "MENU";
- éteindre le four par pression sur la touche ⏻ .
10. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu.
Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Mes recettes

La fonction MES RECETTES n'est activée que pour les cuissons CRÉATION et qu'en cas de sélection de la durée.
La mémorisation de la recette n'a lieu qu'une fois la cuisson terminée.
Il est possible de mémoriser un nombre fini d'opérations (10 au total) entre variation de température et de durée à condition qu'il y ait au moins une minute d'écart entre l'une et l'autre. Il est possible de mémoriser 10 recettes au maximum dans l'EXTRALARGE SPACE, 3 dans la SMALL SPACE et 3 dans la MAIN SPACE. Il est possible de sélectionner la position de la mémoire à occuper. En cas d'insertion du Séparateur et de deux cuisson CRÉATION simultanées dans les deux enceintes, aucune mémorisation n'est possible.
Pour pouvoir différencier entre elles les recettes mémorisées et simplifier ainsi leur recherche à l'intérieur de la liste, le nom utilisé pour mémoriser chaque cuisson doit être composé comme suit :
- MA RECETTE + numéro progressif (1, 2, 3, etc...)
- TEMPÉRATURE DE DÉPART + SYMBOLE ÉVENTUEL* (170°C par ex.)
- DURÉE (00:30 par ex.)

* Signification des symboles :
- aucun symbole : la température de départ réglée n'a plus été modifiée ;
- ↓ : la température de départ a été modifiée mais

uniquement pour la diminuer;
- ↑ : la température de départ a été modifiée mais uniquement pour l'augmenter ;
- ↑↓ : la température de départ a été modifiée, pour l'augmenter et pour la diminuer.

Comment programmer une cuisson

La programmation est activable depuis toutes les configurations : EXTRALARGE, MAIN et SMALL SPACE même en fonctionnement simultané.

Programmer la durée

! La durée n'est sélectionnable que pour des cuissons CRÉATION.

! La programmation est possible même avant de démarrer un programme de cuisson à l'aide de la touche "START/STOP".

1. Appuyer sur la touche de sélection ⏱, l'afficheur affiche DURÉE ;
2. régler à l'aide des touches − et +;
3. appuyer sur "OK" pour confirmer.
4. appuyer sur la touche "START/STOP" pour activer la programmation.
5. Un signal sonore indique la fin du temps de cuisson et le four s'éteint.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une cuisson différée

! La sélection de la durée permet de programmer une cuisson différée.

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné, mais sans le lancer, un programme de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 2 décrite pour la durée;
2. Sélectionner FIN DE CUISSON à l'aide de la touche ▼;
3. régler à l'aide des touches − et +;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer ;
5. appuyer sur la touche "START/STOP" pour activer la programmation
6. Un signal sonore indique la fin du temps de cuisson et le four s'éteint.

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

L'affichage du message ATTENDRE signale qu'une programmation a eu lieu. L'afficheur affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
La durée et l'heure de fin de cuisson peuvent être modifiées tant que le four est en mode "attendre", suivre la procédure indiquée plus haut.
Pour annuler une programmation, éteindre le four ⏻.

Conseils de cuisson

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèchefrite en bas et les grilles en haut.
- Pour les pizzas et les fougasses, utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four. Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson. En cours de cuisson, mieux vaut les changer de place.

PIZZAS ou FOUGASSES

- Utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

GRIL

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le SÉPARATEUR sur le support SÉPARATEUR "D".
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèchefrite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

CUISSON RAPIDE

- Préchauffer le four avec la lèchefrite au niveau 6.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement Lèchefrite	Grille 1	Grille 2	Grille 3	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Création										
Tartes*	Tartes		3	1	4	6		Oui	200	40-50
			4	1	3	5	6	Oui	200	45-55
	Pizza		3	1	4	6		Oui	220	25-35
			4	1	3	5	6	Oui	220	30-40
Brioche*	Panettone		1	1 ou 2				Oui	160	45-60
Gâteaux*	Petits choux		3	1	4	6		Oui	190	30-40
			4	1	3	5	6	Oui	190	30-40
	Cookies		3	1	4	6		Oui	180	20-30
			4	1	3	5	6	Oui	180	20-30
	Timbales		3	1	4	6		Oui	200	40-50
	Cake		2	1	4 ou 5			Oui	160	60-75
	Génoise		2	2	5			Oui	190	35-40
			3	1	4	6		Oui	190	40-45
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		2	2	5			Oui	170	35-45
			3	1	4	6		Oui	170	40-45
	Grosse pièce de viande		1	2				Oui	160	90-240
Rôtisserie*	Rôti de porc, de veau…		2		1	5		Non	200	35-75
	Grosse volaille rôtie		1		1			Non	190	90-120
Gratin*	Gratin		1	3 ou 4				Non	190	40-60
Barbecue*	Entrecôte de boeuf		1	3	4 ou 5			Non	270-300	20-30
	Saucisses		1	3	5 à 7			Non	270-300	10-20
	Entrecôte de porc		1	3	5 à 7			Non	270-300	15-25
	Bacon		1	3	5 à 7			Non	270-300	3-6
Etuve*	Étuve Décongélation		1	2				Non	40	
Meringues blanches*	Meringues blanches		4	1	3	5	6	Non	70	8-12 heures
Meringues ambrées*	Meringues ambrées		4	1	3	5	6	Non	110	1,5-2 heures
Basse température 85°C*	Viande/Poisson		3	1	3	5		Non	85	90-180
Pasteurisation	Fruits, légumes, etc.			2				Oui	110	
Succès										
Pain	Pain (voir recette)	2	1	7**	2			Non		
		2	2	7**	1	4		Non		
		2	3	7**	1	3	5	Non		
Rôti	Rôtis		2		1	5		Non		
Gâteaux	Gâteaux		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		
Tartes	Tartes		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		
Brioches	Brioches		2	1	5			Non		
Cake	Cake		2	1	5			Non		
			3	1	4	6		Non		
Pizza	Pizza (voir recette)		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 150 g (1,5 dl) d'eau dans la lèchefrite.



FR

Tableau de cuisson Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Création									
Tartes*	Tartes		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	220 220	15-25 20-30
Gâteaux*	Petits choux		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	25-35 25-35
	Cookies		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	180 180	15-25 15-25
	Timbales		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	30-35 35-40
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
Rôtisserie*	Petits rôtis		1		2	D	Non	210	30-60
Etuve*	Etuve		1	2		D	Non	40	
Meringues blanches*	Meringues blanches		2	1	3	D	Non	70	8-12 heures
Meringues ambrées*	Meringues ambrées		2	1	3	D	Non	110	1,5-2 heures
Basse température 85°C*	Viande/Poisson		2	1	3	D	Non	85	90-180
Pasteurisation	Fruits, légumes, etc.			2		D	Oui	110	
Succès									
Rôti	Rôtis		1		2	D	Non		
Gâteaux	Gâteaux		1 2	2 1	 3	D D	Non Non		
Tartes	Tartes		1 2	2 1	 3	D D	Non Non		
Brioches	Brioches		1	1		D	Non		
Cake	Cake		1	2		D	Non		
Pizza	Pizza (voir recette)		1 2	2 1	 3	D D	Non Non		

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

FR

Tableau de cuisson Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Création				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Cuisson rapide*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	160-180	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
Gril*	Croque-monsieur		1	-	6	D	Oui	270-300	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Oui	270-300	3-6
	Côte de porc		1	6	7	D	Oui	270-300	15-25
Réchauffage*	Plats précuits			6		D	Oui	140	
Succès									
Pizzeria**	Pizzas très fines				6	D	Oui		

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Création				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Tartes*	Tartes		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1	3	D	Oui	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Oui	220	15-25
			2	1	3	D	Oui	220	20-30
Gâteaux*	Biscuits		1	2		D	Oui	180	15-25
			2	1	3	D	Oui	180	15-25
	Timbales		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1	2		D	Oui	190	30-35
			2	1	3	D	Oui	190	35-40
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	160	45
	Tourtes		1	2		D	Oui	200	35-45
Rôtisserie*	Gratin dauphinois		1	2		D	Oui	200	60
	Rôti		1	2		D	Oui	200	60-90

Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Cuisson rapide*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	180-200	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
	Riz pilaf		1	6		D	Oui	180-200	30-45

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Placer la pierre réfractaire à pizza fournie sur la grille au niveau 6. Attendre l'affichage du message ENFOURNER ET APPUYER SUR STAR avant d'enfourner la pizza.

Précautions et conseils



FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Surtout ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour toute cuisson au GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de "touche Horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

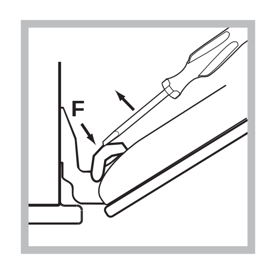
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs ; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du fou :
1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*);







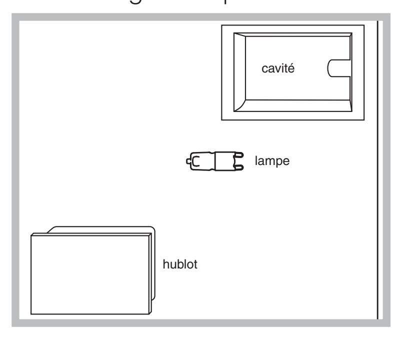
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

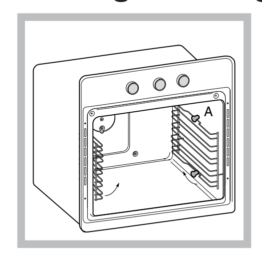
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



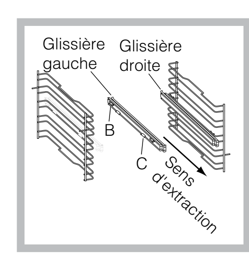
1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (*voir figure*).

! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

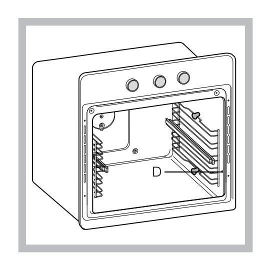
Montage du Kit glissières



Pour monter les glissières coulissantes :
1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.



Attention :
L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : "**F**" suivi des chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

07/2010 - 195075940.02
XEROX FABRIANO